

A. comme Asperge,
B. comme Bar,
C. comme Chevreuil

notre alphabet préféré. Celui qui, comme l'inventaire de Jacques Prévert constitue la vraie poésie de notre cuisine, celle des produits qui la composent.

C'est donc tout naturellement autour de cet alphabet que devait s'organiser notre *Grand Livre de Cuisine*, véritable synthèse culinaire d'un savoir-faire acquis depuis plus de vingt cinq ans. Vous y trouverez plus de 700 recettes issues du répertoire culinaire français, classiques ou originales, simples ou très élaborées, mettant en scène 100 produits de base et utilisant les 10 principaux modes de cuisson, des plus traditionnels aux plus actuels. Présenté sous forme de fiches techniques, ce livre s'adresse à tous les professionnels, débutants ou avertis qui, comme nous, ont une vraie passion de ce métier.

Qu'il s'agisse de revoir ou de parfaire ses connaissances des bases de la cuisine, ou de se perfectionner autour d'un produit particulier, le *Grand Livre de Cuisine* vous propose un ensemble de recettes écrites à mes côtés par Jean-François, Didier, Franck, Patrick et Benoît. Chacun à notre manière, nous avons apporté notre style et nos expériences personnelles, afin de transmettre, enrichir et faire partager notre amour du goût et de la gastronomie française.

Alain Ducasse

4960431
9 782848 440019

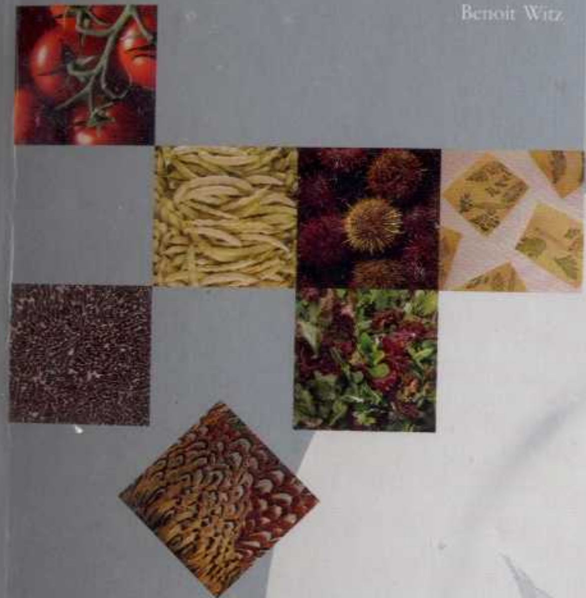
Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Jean-François Piège

Didier Elena
Franck Cerutti
Patrick Ogheard
Benoit Witz

Photographies
Didier Loire

Préface de
Jean-François Revel de l'Académie française





Les Éditions d'Alain Ducasse

Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Jean François Piège

Didier Elena
Franck Cerutti
Patrick Ogheard
Benoit Witz

A Gwenaelle qui partage ma passion de ce métier.

A Alain Chapel qui m'a enseigné le plaisir de la grande cuisine.

Remerciements

L'édition d'un ouvrage de cuisine de plus de mille pages est évidemment une tâche lourde et difficile, requérant à la fois une culture culinaire sans faille et une compétence technique parfaite.

Que tous ceux qui ont eu à cœur d'apporter leur contribution à la hauteur de mon exigence en soient remerciés.

En particulier, les chefs Jean-François Piège, Franck Cerutti, Didier Elena, Patrick Ogheard et Benoit Witz, Aurélie Darroze qui a rassemblé et répertorié toutes les recettes, Didier Loire qui les a photographiées, Philippe David pour ses conseils et les collaborateurs de mon centre de formation ADF.

Toute l'équipe d'édition Lec, aussi, Emmanuel Jirou Najou qui a coordonné le travail,
Anne Chaponnay qui en a assuré la conception graphique, les illustrations et la maquette,
Chloé Chauveau et Isabelle Cappelli pour la réécriture et les relectures.

Je tiens à remercier enfin tous nos fournisseurs : maraîchers, éleveurs, paysans, bouchers, pêcheurs, ramasseurs de champignons... Grâce à eux, nous avons le privilège d'avoir les meilleurs produits que nous traitons avec tout le respect qu'ils méritent.

Alain Ducasse

Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Jean François Piège

Didier Elena
Franck Cerutti
Patrick Ogheard
Benoit Witz







Préface











Ces quelques lignes de préface en tête du livre d'un des plus grands parmi nos artistes de la cuisine ne doivent à mes yeux avoir d'autre fonction que de rappeler un certain nombre de notions historiques élémentaires mais fondamentales.

Toute cuisine, dans tous les pays, dans toutes les traditions se rattache à deux sources. Il y a d'un côté la cuisine populaire, celle des paysans et des marins-pêcheurs ; il y a de l'autre une cuisine de cour, une cuisine de riches, seigneuriale et opulente.

Ce qui fait sans doute l'originalité de la cuisine française c'est l'apparition, à partir du XVIIe siècle, d'une cuisine d'invention. Dès lors, à une date que l'on peut situer en 1651 avec la publication du Cuisinier français de La Varenne émerge une cuisine de l'innovation, due à des créateurs. C'est beaucoup plus que la cuisine de cour, car elle ne se contente pas d'entasser les mets coûteux et goûteux : elle les recrée en des synthèses jusque-là inconnues et elle ajoute le plus souvent la légèreté à la rareté.

Ainsi s'ouvre cette longue succession de visionnaires qui vont de La Varenne à Ducasse en passant par Carême ou Fernand Point.

Sébastien Mercier écrit en 1786 dans son Tableau de Paris : "Dans le dernier siècle, on servait des masses considérables de viande, et on les servait en pyramides. Les petits plats, qui coûtent dix fois plus cher qu'un gros, n'étaient pas encore connus. On ne mange délicatement que depuis un demi-siècle. Qui pourrait nombrer tous les mets de la nouvelle cuisine ? C'est un idiome absolument neuf". Il y avait donc bien, dès le XVIIIe siècle une "nouvelle cuisine", et les utilisateurs de cette expression, que l'on rencontre déjà chez Voltaire, savaient très bien de quoi ils parlaient et ce que leurs lecteurs comprendraient par là.

Le dialogue entre tradition et invention ne date donc pas d'aujourd'hui. Mais ce qui date de ces dernières années, ce qui s'est développé au cours de la deuxième moitié du XXe siècle, c'est le problème de l'authenticité et de la saveur des produits du sol et de l'élevage. L'agriculture et l'élevage intensifs ont altéré, ce n'est plus un secret pour personne, la saveur de base des produits. De nos jours c'est la nature qui est devenue le luxe. Des légumes ayant vraiment poussé dans la terre et mûri au soleil sont devenus aussi difficiles à trouver que l'étaient jadis les fruits exotiques que l'on n'offrait que sur les tables des millionnaires.

L'art gastronomique des grands créateurs s'est donc vu amené à renouer des liens préhistoriques avec la vérité qui sort de la bouche de la nature. Il n'y a guère que chez eux que l'on trouve aujourd'hui ces miracles exceptionnels que sont les légumes terriens et les viandes provenant d'animaux nourris d'herbe qui constituaient la base et la substance des soupers de nos ancêtres paysans.

Il en va de même pour les produits de la mer ou des rivières. Tout ce qui n'est pas élevage (exception faite des huîtres, bien sûr) est devenu la curiosité suprême. Du temps de nos aïeux, la nature foisonnait et l'art était rare. L'art est toujours rare mais la nature l'est devenue également. Les deux, jusqu'à nouvel ordre, constituent une exception. Et c'est du mariage de ces deux exceptions que naît le langage gastronomique des grands créateurs de notre époque, dont le génial Alain Ducasse, auquel je me plais à rendre ici hommage.

Souhaitons que dans un proche avenir la base étroite des produits dus à la seule nature s'élargisse enfin un peu, pour que le profane puisse tenter d'appliquer, fût-ce modestement, maladroitement et en les simplifiant, quelques-unes des somptueuses recettes que l'on va lire dans le présent ouvrage.

Depuis trois siècles, les inventeurs qui ont fait de la cuisine française une révolution permanente se sont plu à publier des livres de recettes que les simples amateurs ont lues avec délice mais ont rarement pu appliquer avec scrupule tant elles sont savantes. Je crois cependant qu'elles apportent beaucoup même à ceux qui n'ont ni les moyens ni le talent de les exécuter. En imitant les maîtres on n'atteint certes pas leur perfection, mais on échappe souvent à la routine de sa propre banalité. Cet art français, qui n'a jamais été aussi vivant, vous allez le trouver dans les pages qui suivent. Que, donc, désormais, votre rêve, inspiré par Alain Ducasse, dirige votre main si faillible soit-elle !

Jean-François Revel de l'Académie française

Sommaire





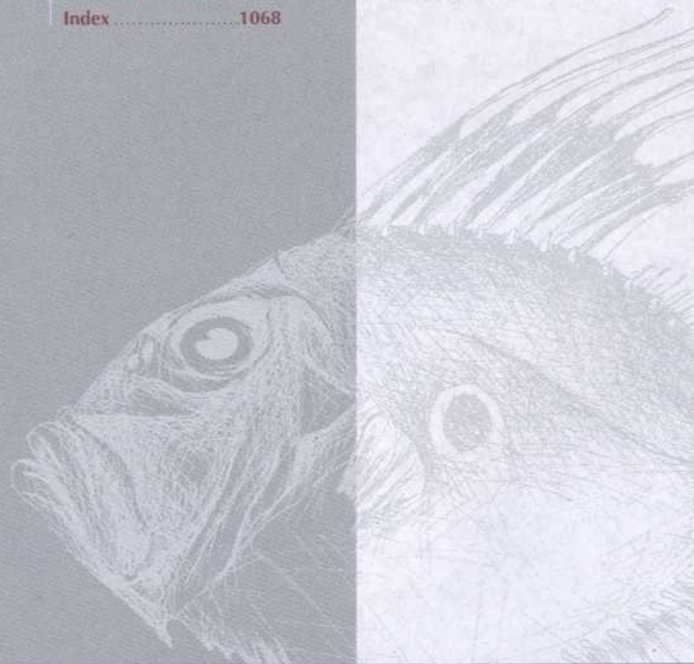












Abattis

Acacia

Agneau

Araignée de mer

Artichaut

Ablette

Amanite des césars

Anchois

Asperge

A

Abattis de poulet de ferme

crêtes et **rognons de coq** mijotés aux **champignons sauvages**
et **écrevisses « pattes rouges »** à la façon d'Alain Chapel

Pour 4 personnes

Ingrédients

Abattis de poulet

4	foies de volaille
4	cœurs de volaille
4	ailerons de volaille
12	sot-l'y-laisse de volaille
12	crêtes de coq
12	rognons de coq
60 cl	de fond blanc de volaille
40 cl	de gelée de pied de veau
100 g	de beurre
2 cl	de jus de truffe
10 cl	de jus de volaille

Ecrevisses « pattes rouges »

12	grosses écrevisses « pattes rouges »
1 cl	d'huile d'olive
2	gousses d'ail
1/4	de bouquet de persil
0,5 cl	de cognac
50 g	de beurre d'écrevisse

Garniture

100 g	de petites girolles
15 cl	de jus de volaille
100 g	de beurre
	pluches de cerfeuil
12	lamelles de truffe noire
1	citron

Abattis de poulet

Blanchir les crêtes en commençant la cuisson à l'eau froide, porter à ébullition, refroidir en glace.

Procéder de même avec les rognons.

Parer les extrémités des crêtes, supprimer leur cartilage et les tailler en deux suivant la grosseur.

Cuire les crêtes à frémissement pendant environ 2 heures dans un mélange composé de 35 cl de fond blanc de volaille et de 15 cl de gelée de pied de veau.

Au terme de la cuisson, les crêtes doivent être fondantes, et le jus de cuisson d'un aspect sirupeux, gélatineux.

Les rognons seront parés, puis pochés dans un mélange composé à 50 % de fond blanc de volaille et à 50 % de gelée de pied de veau.

Veiller à réduire le liquide de moitié avant de démarrer la cuisson, qui n'excédera pas 10 minutes.

Au terme de cette cuisson, les rognons doivent être fondants, et le jus de cuisson d'un aspect sirupeux, gélatineux.

Désosser entièrement les ailerons de volaille, les rôtir, puis les caraméliser au jus de volaille.

Mettre à vif les sot-l'y-laisse de volaille puis les faire sauter au beurre caramélisé au jus de volaille.

Faire sauter au beurre les cœurs et les foies de volaille, en les gardant rosés.

Garniture d'écrevisses

Séparer la tête de la queue des écrevisses, réserver les têtes pour un jus.

Rôtir les queues dans une cocotte en fonte, dans un filet d'huile d'olive, pendant 3 minutes. Retirer du feu, ajouter 5 gousses d'ail écrasées et le persil. Déglacer au cognac, recouvrir d'un torchon humide et laisser infuser pendant 5 minutes. Ensuite décortiquer les queues.



Finition et Présentation

Dans une grande sauteuse, mettre à réduire de moitié le jus de cuisson des crêtes et celui des rognons.

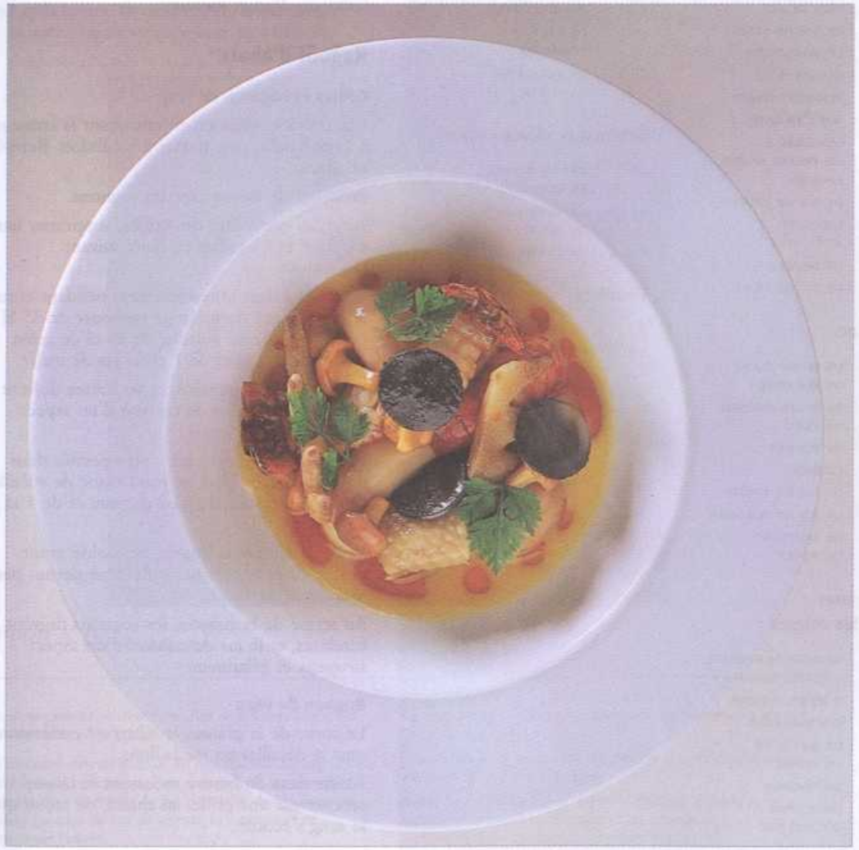
Ajouter les rognons, les crêtes, les lamelles de truffe noire, les girolles et un trait de jus de truffe. Mettre à mijoter pendant quelques minutes, puis monter au beurre.

Le jus doit enrober la garniture ; vérifier l'assaisonnement et acidifier avec un trait de jus de citron.

Enrober à nouveau dans un trait de jus de volaille les ailerons et les sot-l'y-laisse, puis ajouter les foies et les cœurs.

Faire raidir les queues d'écrevisse au beurre d'écrevisse.

Répartir ensuite écrevisses, abattis, crêtes, rognons et lamelles de truffe, dans quatre assiettes creuses avec le jus, puis parsemer de pluches de cerfeuil.



Vol-au-vent

de grande cuisine bourgeoise



Pour 4 personnes

Ingrédients

Ragoût d'abats

12	crêtes de coq
12	rognons de coq
1	rognon de veau bien blanc
200 g	de ris de veau
50 g	de matignon
1	gousse d'ail
1	bouquet garni
12	sot-l'y-laisse
12	lamelles de truffe noire épaisses
5 cl	de jus de truffe
20	girolles moyennes
50 g	de beurre
3 cl	de jus de veau

Cuisson

60 cl	de fond blanc de volaille
40 cl	de gelée de pied de veau
100 g	de beurre
1	citron
2 cl	de jus de truffe
10 cl	de jus de volaille
10 cl	de bouillon de poule

Ecrevisses « pattes rouges »

12	grosses écrevisses « pattes rouges »
1 cl	d'huile d'olive
2	gousses d'ail
1/4	de bouquet de persil
0,5 cl	de cognac
50 g	de beurre d'écrevisse

Quenelles de volaille

250 g	de chair de volaille
250 g	de crème fleurette
1/2	blanc d'œuf
50 g	de beurre pommade
75 cl	de bouillon de poule

Sauce aux olives vertes

20	olives vertes en copeaux
20 cl	de bouillon de poule
150 g	de crème épaisse

Feuilletés

8	rond de feuilletage de 9,5 cm de diamètre et de 3 mm d'épaisseur
1	jaune d'œuf

Feuilletés

Dessiner un cercle de 4,5 cm de diamètre au centre de 4 des ronds de feuilletage superposer le dessus et le dessous, (inciser au couteau), puis souder avec de la dorure.

Laisser reposer au frais durant 3 heures, puis cuire à 180 °C pendant 30 minutes, en posant des cales surmontées d'une grille pour délimiter la hauteur du feuilletage (7 cm de hauteur).

Cuire au dernier moment.

Ragoût d'abats

Crêtes et rognons de coq

Blanchir les crêtes en commençant la cuisson à l'eau froide, puis porter à ébullition. Refroidir en glace.

Procéder de même avec les rognons.

Parer les extrémités des crêtes, supprimer leur cartilage et les tailler en deux suivant la grosseur.

Cuire les crêtes à frémissement pendant environ 2 heures dans un mélange composé de 35 cl de fond blanc de volaille, de 15 cl de gelée de pied de veau et de 1 cl de jus de truffe.

Au terme de cette cuisson, les crêtes doivent être fondantes, et le jus de cuisson d'un aspect sirupeux et gélatineux.

Les rognons seront parés, puis pochés dans un mélange de 25 cl de fond blanc de volaille, de 25 cl de gelée de pied de veau et de 1 cl de jus de truffe.

Veiller à réduire le liquide de moitié avant de démarrer la cuisson, celle-ci ne devant pas excéder 10 minutes.

Au terme de la cuisson, les rognons doivent être fondants, et le jus de cuisson d'un aspect sirupeux et gélatineux.

Rognon de veau

Le sortir de la graisse, le dénerver entièrement, puis le détailler en médaillons.

Raidir dans du beurre moussant et laisser reposer sur une grille, au chaud, de façon que le sang s'écoule.

Ris de veau

Peler à cru les ris de veau, les raidir à blanc dans du beurre moussant. Faire suer, ajouter 1 gousse d'ail en chemise et un bouquet garni composé uniquement d'une branche de thym frais et de queues de persil. Mouiller les ris de veau avec du bouillon de poule à peine à hauteur, puis braiser au four pendant environ 25 minutes. En fin de cuisson, les ris doivent être fondants avec encore une belle texture.

Détailler, en respectant la forme du ris, en noisettes de 20 g pièce.

Sot-l'y-laisse

Les parer de la peau, retirer les petits nerfs et les mettre à vif.

Raidir dans du beurre moussant.

Quenelles de volaille

Passer la chair de volaille dans un hachoir fin, puis la travailler dans le bol mixeur avec le blanc d'œuf et la crème fleurette, incorporés au fur et à mesure. Assaisonner, passer au tamis fin.

Former les quenelles et les pocher dans le bouillon de poule frémissant ; en prévoir 3 par personne.

Sauce aux olives vertes

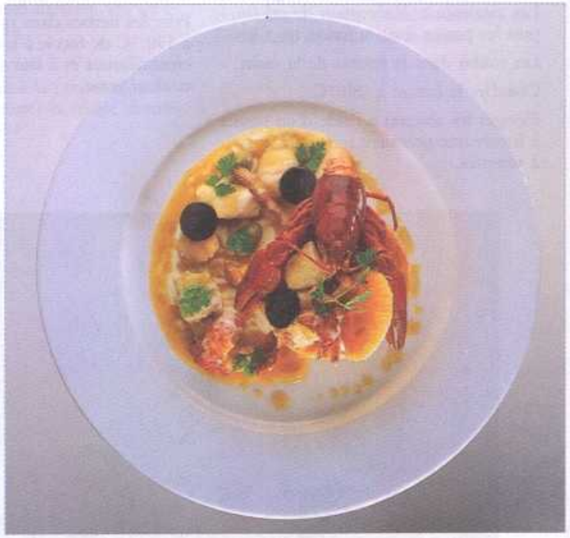
Réduire le bouillon de poule de moitié, puis verser la crème. Réduire à consistance, ajouter les copeaux d'olive verte, assaisonner et laisser infuser.

Ecrevisses « pattes rouges »

Séparer la tête de la queue de chaque écrevisse, à l'exception de 4 d'entre elles. Réserver les 8 têtes pour une autre préparation.

Rôtir les queues dans une cocotte en fonte dans un filet d'huile d'olive pendant 3 minutes. Retirer du feu, ajouter 5 gousses d'ail écrasées, puis le persil. Recouvrir d'un torchon humide et laisser infuser pendant 15 minutes.

Décortiquer les queues en laissant 4 pièces sur coffre, le reste étant décortiqué entièrement.



Finition et Présentation

Dans une grande sauteuse, mettre à réduire de moitié la cuisson des crêtes et des rognons.

Faire mijoter ensemble tous les ingrédients du ragoût (à part les quenelles, que l'on réchauffera au moment de servir) avec la truffe, le jus de truffe, le jus de veau quelques gouttes de jus de citron, la matignon et une noix de beurre.

Le ragoût doit se lier en conservant suffisamment de jus pour saucer.

Rouler les écrevisses dans du beurre d'écrevisse, donner un tour de moulin à poivre.

Remplir les feuilletés de ragoût, disposer le reste tout autour et poser les écrevisses et les queues dessus, après avoir nappé de la sauce aux olives vertes.

Ablettes de nos rivières

en friture



Pour 4 personnes

A

Ingrédients

Ablettes

- 600 g d'ablettes de rivière
- 10 cl de lait
- 200 g de farine
- fleur de sel

Friture

- 6 l d'huile d'arachide

Herbes frites

- 1 bouquet de persil plat
- 10 feuilles de basilic vert

Ablettes

Choisir de préférence des petites ablettes de rivière d'une extrême fraîcheur.

Vider les intérieurs avec la pointe d'un couteau d'office.

Rincer les poissons un à un sous l'eau froide, les égoutter sur une grille et les sécher sur un linge.

Les tremper dans le lait et les égoutter. Les assaisonner légèrement de sel fin, puis les passer dans la farine un à un.

Les rouler dans la paume de la main.

Chauffer la friture à 180 °C.

Plonger les ablettes à l'aide d'un panier à friture une première fois, pendant 2 minutes.

Egoutter et porter de nouveau le bain de friture à 180 °C.

Plonger une seconde fois les ablettes de façon à les rendre très croustillantes.

Egoutter sur un linge, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Herbes frites

Laver et égoutter les herbes, puis les sécher sur un linge.

Frire les herbes dans un bain d'huile à 130 °C de façon à les rendre croustillantes et à leur conserver leur couleur verte.



Finition et Présentation

Dresser en buisson avec les herbes frites dans une serviette pliée en « artichaut ».

Ce plat convient très bien pour débuter le repas, et même lors de l'apéritif.

Beignets de fleurs d'acacia

Pour 4 personnes

Pâte à beignets

Réaliser un levain : détendre la levure avec l'eau tiède, faire une fontaine avec la farine, verser l'eau tiède et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Couvrir d'un film étirable et laisser gonfler pendant 1 heure dans un endroit tempéré.

Mélanger au fouet les jaunes, l'eau, la fécule de pomme de terre, du sel et les pistils de safran.

Monter la crème.

Mélanger le levain à la préparation au safran, puis ajouter la crème montée.

Beignets de fleurs d'acacia

Oter si besoin est les fleurs fanées et supprimer le bout de la grappe.

Enrober les grappes de fleurs de pâte à beignets.

Les plonger dans un bain d'huile de pépins de raisin préchauffé à 170 °C.

Dès qu'ils sont dorés, sortir les beignets et les égoutter sur du papier absorbant afin e retirer l'excédent de matières grasses.



A

Ingrédients

Beignets de fleurs d'acacia

- 12 grappes de fleurs d'acacia
- 2 l d'huile de pépins de raisin
- fleur de sel

Pâte à beignets

Levain

- 100 g de farine type 45
- 10 cl d'eau tiède
- 10 g de levure de bière
- 100 g de fécule de pomme de terre
- 2 jaunes d'œufs
- 6 cl d'eau froide
- 20 cl de crème liquide
- 3 pistils de safran

Finition et Présentation

Assaisonner de fleur de sel et servir brûlant, sur du papier gaufré ou sur une serviette.

Agneau de lait

à la **broche,** **légumes de saison** en beaux morceaux, **miettes de fruits secs**



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de filet d'agneau de lait non paré
- 35 cl de jus d'agneau
- 1 orange

Garniture

- 12 châtaignes
- 2 cl de jus de veau
- 1 branche de fenouil sec
- 4 gousses d'ail
- huile d'olive
- 40 cl de fond blanc de volaille
- 12 artichauts poivrades
- 1/2 citron
- 100 g de chanterelles grises
- 100 g de trompettes-de-la-mort
- 100 g de girolles
- 12 grains de raisin blanc (dattier)
- 2 rougettes
- 30 g de beurre
- 10 cl de jus d'agneau dégraissé
- 12 fenouils
- 2 tranches de pain de mie

Condiment de fruits secs

- 2 filets d'anchois au sel
- 10 raisins blonds secs
- 8 amandes (fraîches de préférence)
- 2 abricots secs
- 4 gousses d'ail
- 40 g de beurre
- 5 cl de beurre clarifié
- 1 c. à c. de sucre en poudre
- vinaigre de Barolo
- 1 branche de romarin
- 2 c. à s. de chapelure blanche



Agneau

Laver et essuyer l'orange. Prélever un petit ruban de zeste de 1,5 cm de large. Presser le jus du fruit et le verser dans une sauteuse en le passant dans un chinois étamine. Ajouter l'écorce d'orange et 12 cl de jus d'agneau dégraissé. Faire réduire jusqu'à l'état sirupeux. Débarrasser et refroidir.

Parer et dénerver à vif les filets d'agneau de lait. Tailler 4 morceaux identiques de 180 g chacun. Les badigeonner du mélange sirupeux et les réserver au frais.

Garniture

Mettre les gousses d'ail en chemise dans une petite sauteuse, les recouvrir d'huile d'olive et les faire confire doucement pendant 30 minutes sur le bord de la plaque du fourneau.

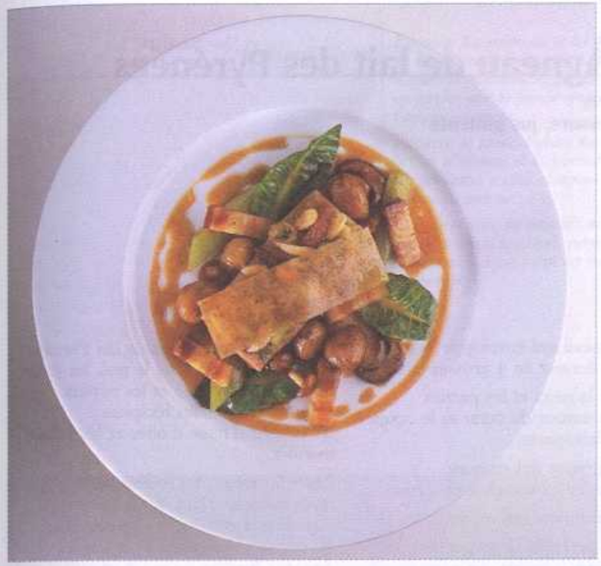
Retirer la base des fenouils et les tiges dures. Les éplucher si nécessaire. Les couper en quatre dans le sens de la hauteur pour obtenir des quartiers de même taille.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Ajouter les fenouils, les saler et les faire fondre à couvert pendant 5 minutes sans coloration. Ajouter 20 cl de fond blanc de volaille et les laisser braiser pendant 15 minutes sur le bord de la plaque du fourneau avec un léger frémissement. Vérifier de temps en temps s'il faut ajouter du fond blanc. Sonder la cuisson des quartiers de fenouil à l'aide de la pointe d'un couteau et les débarrasser dans un plat sabot lorsqu'ils sont fondants.

Lorsque les fenouils sont cuits et que leur jus de cuisson est réduit, ajouter une noix de beurre et rouler les quartiers dans ce jus pour les glacer. Réserver.

Retirer les feuilles dures et sèches des artichauts, puis les éplucher et couper la partie dure des pointes des feuilles. Retirer le foin, couper les artichauts en deux et les réserver dans un récipient d'eau froide citronnée. Les cuire de la même manière que les fenouils.

Retirer la partie terreuse du pied des champignons et laver ces derniers soigneusement sans les faire tremper dans différents récipients d'eau froide pour bien retirer tout le sable. Les égoutter sur une plaque perforée.



Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive et ajouter les champignons. Les saler, les faire sauter pendant 10 minutes à feu vif, et les égoutter.

Plonger les châtaignes dans une casserole d'eau bouillante. Les laisser cuire pendant 2 minutes, les sortir une à une et les éplucher aussitôt, en veillant à bien retirer les deux peaux. Dans une cocotte en fonte, faire chauffer une noix de beurre, faire suer légèrement les châtaignes, mouiller à hauteur avec le jus de veau et ajouter la branche de fenouil sec. Couvrir la cocotte et faire cuire doucement sur le bord de la plaque pendant 40 minutes.

Egrainer et laver les raisins. Eplucher et épépiner les grains à l'aide de la pointe d'un couteau fin.

Effeuiller les rougettes, les laver et choisir les 12 plus belles feuilles autour du cœur. Les retailler légèrement pour leur donner une forme régulière. Les réserver dans un linge humide, au frais.

Condiment de fruits secs

Rincer les filets d'anchois et les laisser tremper durant 2 heures dans de l'eau froide. Les égoutter, les éponger dans du papier absorbant et les écraser à la fourchette. Les réserver dans un bol.

Faire tremper les raisins blonds secs dans un bol d'eau tiède pendant 40 minutes, puis les égoutter.

Ouvrir les amandes fraîches, les éplucher et les fendre en deux.

Tailler les abricots secs en lanières.

Hacher finement les aiguilles de romarin et les réserver dans un petit bol.

Eplucher les gousses d'ail, les couper en quatre et retirer le germe. Faire fondre 20 g de beurre dans une sauteuse, ajouter les gousses d'ail et les faire blondir. Les saupoudrer avec le sucre, les laisser caraméliser pendant 2 minutes et les débarrasser.

Parer les tranches de pain de mie et les tailler en petits cubes de 3 mm de côté. Les faire blondir dans une poêle avec le beurre clarifié et les égoutter sur du papier absorbant.

Cuisson du condiment de fruits secs

Dans une sauteuse, faire fondre 10 g de beurre et y mettre à blondir les raisins secs gonflés et égouttés ainsi que les amandes fraîches. Ajouter les lanières d'abricot, les croûtons, un trait de vinaigre, 1 cuillerée à soupe de jus d'agneau et laisser caraméliser. Saupoudrer le contenu de la sauteuse avec la chapelure pour apporter un sablé et un liant au condiment, ajouter l'anchois écrasé et le romarin haché.

Finition et Présentation



Cuire les morceaux d'agneau marinés pendant 15 minutes à la broche ou pendant 12 minutes au sautoir, et les laisser reposer sur une grille, au chaud, pendant 10 minutes.

Pendant le repos de la viande, réunir tous les légumes de la garniture dans un sautoir, ajouter 10 cl de jus d'agneau pour la liaison et laisser chauffer doucement à couvert.

Disposer un morceau de viande au centre de chaque assiette chaude, répartir les légumes tout autour et recouvrir l'agneau du condiment de fruits secs. Servir le reste de condiment à part et présenter le jus d'agneau en saucière. Donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Agneau de lait des Pyrénées

rôti au four,
fressure, jus pimenté

Pour 4 personnes

Ingrédients

1/2	rosbif d'agneau de lait des Pyrénées (partie du dos comprise entre les côtes secondes et la dernière côte-filet)
2	gousses d'ail écrasées
1	branche de sarriette
	fleur de sel
20 cl	de jus d'agneau

Fressure

1	foie d'agneau
1	cœur d'agneau
2	rognons d'agneau
4	ris d'agneau
2	cervelles d'agneau
	huile d'olive
1	gousse d'ail
10 cl	de vin rouge
	piment d'Espelette en poudre
10	sommités de sarriette
3 cl	de jus d'agneau

Garniture

4	pimientos del Piquillo
500 g	de pommes de terre ratte
30 cl	d'huile d'olive
1/2	bouquet de persil plat

Fressure

Retirer la peau qui enveloppe le foie et couper ce dernier en 4 grosses lanières.

Supprimer la peau et les parties graisseuses autour du cœur et le couper en 4 gros bâtonnets.

Retirer la graisse qui entoure les rognons et les trancher en deux.

Oter la membrane qui recouvre les ris.

Laisser les cervelles dégorger sous un filet d'eau courante. En couper une en quatre et hacher la seconde.

Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle en fonte. Y faire rissoler le foie, le cœur, les rognons, les ris, la cervelle coupée et l'ail écrasé à feu vif pendant 3 minutes.

Dégraisser, ajouter le vin rouge et gratter la poêle avec une spatule. Ajoutez le jus d'agneau et lier avec la cervelle hachée.

Enrober les abats de cette sauce, puis vérifier l'assaisonnement et parfumer avec le piment d'Espelette et les sommités de sarriette. Retirer du feu.



Garniture

Faire griller les pimientos del Piquillo sous la braise ou sous le gril, les peler, retirer le pédoncule et les pépins. Les mettre dans un récipient, les couvrir d'huile d'olive et les laisser mariner.

Laver les rattes, les mettre dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition et laisser cuire pendant 20 minutes. Eplucher les pommes de terre chaudes, puis les écraser à la fourchette, ajouter un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Ajouter les pluches de persil.

Agneau

Lever les filets d'agneau en gardant la panoufle attachée à la viande. Retirer les nerfs et la graisse superflue. Rouler la panoufle sur le filet et la maintenir avec une ficelle. Assaisonner de fleur de sel.

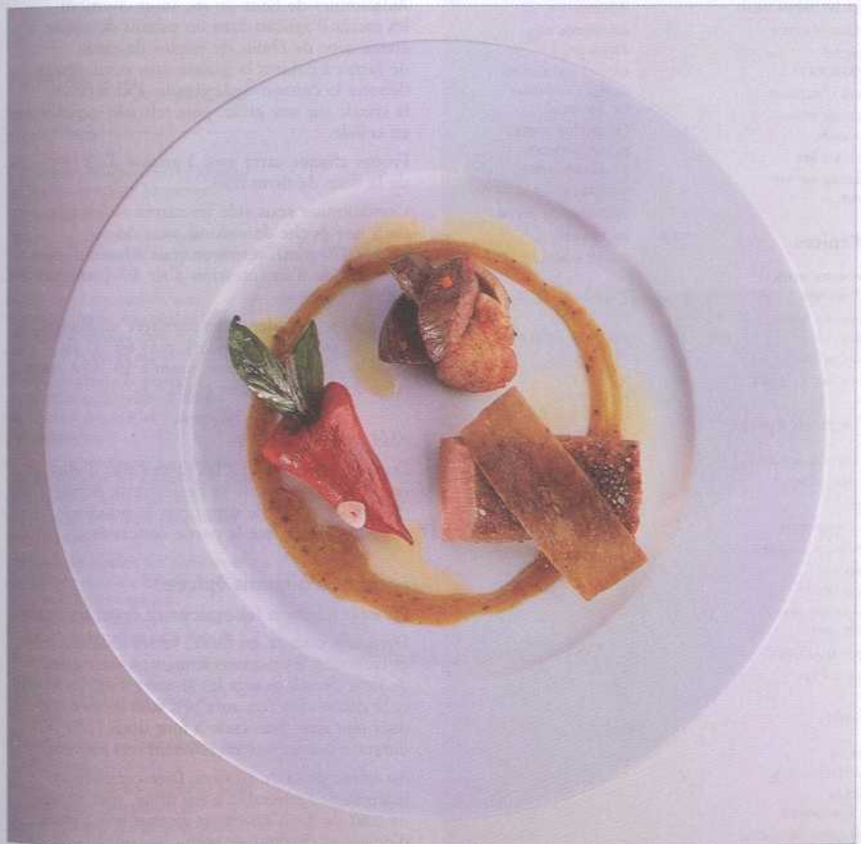
Saisir la viande dans un sautoir, à feu vif, jusqu'à ce que la peau soit croustillante. Réduire le feu, ajouter l'ail écrasé et la sarriette. Laisser cuire pendant 10 à 12 minutes, puis réserver le plat durant 10 minutes dans un endroit tiède.

Finition et Présentation

Egoutter les poivrons et les farcir avec les pommes de terre écrasées. Oter la ficelle de la viande. Retirer la panoufle et dégraisser complètement pour ne garder que la partie croustillante. Vérifier l'assaisonnement.

Répartir le sauté d'abats dans les assiettes. Ajouter le filet d'agneau et la panoufle, déposer un pimiento à côté et verser un peu de jus d'agneau autour.

Les pimientos del piquillo sont des poivrons rouges longs et fins d'Espagne, surnommés « becs d'oiseaux ». Leur peau est très fine, et leur goût prononcé.



Agneau du Limousin

en côtes épaisses,
mariné aux citrons confits

Pour 4 personnes

Ingrédients

Agneau

1	coffre d'agneau de lait
2	gousses d'ail
	fleur de thym frais
2 cl	d'huile d'olive
1	branche de sarriette
20 cl	de jus d'agneau
	huile de pépins de raisin
	fleur de sel
	vinaigre de vin rouge

Mélange d'épices

15 g	de poivre noir du Sarawak
5 g	de poivre long
2 g	de poivre du Sichuan
2 g	de poivre à queue

Fondue d'oignons épicée

350 g	d'oignons rouges
3 cl	d'huile d'olive
60 g	d'ail
5 g	de coriandre
3 g	de poivre à queue
5 g	de poivre du Sichuan
2	rubans de zeste de citron
3 cl	de jus d'agneau
	fleur de sel

Citrons confits

5	citrons du Mentonnais
5	feuilles de citronnier
5	morceaux de sucre

Garniture et fruits secs

16	amandes fraîches
20 g	de petites câpres
4	abricots confits favols
12	pimientos del Piquillo
60	grains de raisin blanc chasselas de Moissac
60	grains de raisin blanc muscat de Hambourg
4	gousses d'ail
1	branche de thym
10 g	de beurre
	sucre semoule

Friture

20	pluches de persil frit
40	rouelles d'oignons grelots frits

Agneau

Dégager les filets d'agneau puis, à l'aide d'une feuille, fendre le coffre en deux.

Manchonner une côte sur deux et supprimer l'autre, débarrasser de la couverture ainsi que des parties de graisse superflues pour ne laisser qu'une fine pellicule de 2 mm de graisse.

Assaisonner de fleur de sel, saisir vivement les carrés d'agneau dans un sautoir de cuivre étamé avec de l'huile de pépins de raisin de façon à colorer la graisse sans pour autant débuter la cuisson de la viande. Débarrasser la viande sur une grille, puis refroidir rapidement en cellule.

Frotter chaque carré avec 1 gousse d'ail et de la fleur de thym frais.

Conditionner sous vide les carrés en les glissant dans une poche de cuisson sous vide (220 x 170 mm), verser un trait d'huile d'olive, faire le vide d'air (pression d'air à 3 ; soudure à 2,8).

Cuire sous vide dans une première ambiance à 85 °C pendant 6 minutes, puis 60 °C en ambiance par immersion, jusqu'à 59 °C à cœur ; refroidir rapidement en glace.

Mélange d'épices

Dans un mortier, piler les épices afin d'obtenir une fine mignonnette et passer cette dernière sur un tamis fin afin de supprimer la poudre et ne conserver que la partie concassée.

Fondue d'oignons épicée

Emincer finement les oignons en ôtant les cœurs.

Dans une cocotte en fonte, verser l'huile d'olive et faire suer les oignons rouges ; assaisonner de fleur de sel, ajouter les gousses d'ail, les épices et le citron, que l'on aura pris soin d'emballer dans une gaze, puis cuire à four doux (120 °C) durant 3 heures tout en remuant très souvent.

Au terme de cette cuisson, faire caraméliser légèrement l'ensemble à feu doux, puis verser un trait de jus d'agneau et ajouter une pincée d'épices et de fleur de sel.

Citrons confits

Prélever le zeste des 5 citrons et presser 4 d'entre eux.

Tailler les peaux en rectangles de 1 x 5 cm, les blanchir dans de l'eau et les rafraîchir.

Mettre à confire les jus des citrons pressés avec les peaux, les feuilles et le sucre : porter à ébullition, écumer et pousser sur le coin du fourneau pour que la réduction se fasse très lentement afin d'obtenir une consistance sirupeuse.

Garniture et fruits secs

Décortiquer et fendre en deux les amandes fraîches et couper les abricots en deux.

Eplucher 4 gousses d'ail puis les couper en deux en enlevant le germe. Les faire suer dans une noix de beurre, laisser légèrement blondir, ajouter une pincée de sucre semoule, cuire pendant 2 minutes et débarrasser.

Laver, puis sécher à l'aide d'un linge les grains de raisin.

Les disposer sur une plaque antiadhésive et les faire sécher au four durant 1 h 30 environ, jusqu'à l'obtention de raisins demi-secs.

Epépiner délicatement ces derniers avec la pointe d'un couteau d'office pour ne pas les éclater.

Couper les pimientos en deux, les vider puis les saisir dans une poêle à l'huile d'olive avec 1 gousse d'ail et le thym.



Finition et Présentation

Chauffer par immersion l'agneau sous vide pendant 20 minutes à 59 °C.

Sortir des sacs et sécher sur un linge ; conserver le jus rendu pendant la cuisson.

Rôtir dans un sautoir, avec un filet d'huile, les côtes et les filets d'agneau avec 1 gousse d'ail et 1 branche de sarriette.

Veiller à rendre la graisse croustillante, détailler à raison de 2 côtes doubles et 1 demi-filet par personne.

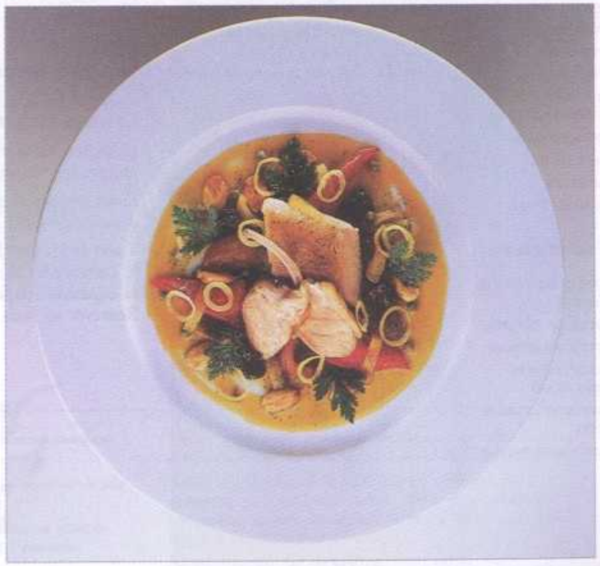
Dans une sauteuse, faire blondir les amandes et les pimientos ; ôter ces derniers, verser un trait de vinaigre et y faire caraméliser les amandes.

Ajouter les raisins, les abricots et les câpres, puis les écorces de citron et à nouveau les pimientos ; lier avec 1 cuillerée à soupe de jus d'agneau nature.

Tartiner le fond de 4 grandes assiettes de fondue d'oignons épicée, y déposer les côtes et les filets.

Parsemer tout autour la garniture et la friture.

Servir à part le jus d'agneau perlé avec les sucs de cuisson et assaisonner de mélange d'épices et du sirop de citron confit.



Agneau de lait des Pyrénées

côtes et filets rotis légumes de printemps au sautoir,
jus d'un navarin

Pour 4 personnes

Ingrédients

Agneau

1	coffre d'agneau de lait des Pyrénées
3	gousses d'ail
	fleur de thym frais
2 cl	d'huile d'olive
1	branche de sarriette
	fleur de sel
	huile de pépins de raisin
50 g	de pousses d'épinard
50 g	de riquette sauvage
50 g	de févettes
12	gousses d'ail confit

Huile pimentée

10 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
1	piment d'Espelette
3	gousses d'ail
1	branche de romarin
1	branche de sarriette
1	branche de thym frais
50 g	de peaux de tomate

Jus de navarin

2 kg	de sauté d'agneau (collier et poitrine)
1	branche de sarriette
100 g	d'échalotes
1	tête d'ail
2	tomates
1 c à s.	de concentré de tomates
1	bouquet garni
1	long navet
3	carottes
2 l	de fond blanc

Légumes de printemps

12	pétales de tomate confite
1	botte de cébettes
1	botte d'asperges
2	carottes avec leurs fanes
2	navets avec leurs fanes
2	artichauts violets

Agneau

Dégager les filets d'agneau, puis, à l'aide d'une feuille, fendre le coffre en deux.

Manchonner une côte sur deux et supprimer l'autre, débarrasser de la couverture ainsi que des parties de graisse superflues pour ne laisser qu'une fine pellicule de 2 mm de graisse.

Assaisonner de fleur de sel et saisir vivement les carrés d'agneau dans un sautoir en cuivre étamé avec de l'huile de pépins de raisin, de façon à colorer la graisse sans pour autant débuter la cuisson de la viande.

Débarrasser la viande sur une grille, puis refroidir rapidement en cellule.

Frotter chaque carré avec 1 gousse d'ail et de la fleur de thym frais.

Conditionner sous vide les carrés en les glissant dans une poche de cuisson sous vide (220 ¥ 170 mm), verser un trait d'huile d'olive et faire le vide d'air (pression d'air à 3 ; soudure à 2,8).

Cuire sous vide pendant 6 minutes dans une première ambiance à 85 °C, puis à 60 °C en ambiance par immersion, jusqu'à 59 °C à cœur. Refroidir rapidement en glace.

Légumes de printemps

Laver et éplucher les cébettes, puis les tailler en tronçons de 4 cm.

Eplucher les asperges en prenant soin de ne pas abîmer les pointes.

Laver et éplucher les navets et les carottes, puis les détailler en biseau de façon régulière.

Tourner les artichauts pour ne garder que le cœur et les détailler en fins quartiers. Laver et équeuter les pousses d'épinard et la riquette. Réserver au frais.



Ecosser les févettes à cru et les débarrasser de la première peau et du germe.

Huile pimentée

Chauffer l'huile d'olive à 70 °C. Ajouter le piment d'Espelette, les peaux de tomate, l'ail, le piment d'Espelette en poudre et les herbes. Laisser infuser dans un endroit tiède durant 2 heures et laisser refroidir, puis filtrer.

Jus de navarin

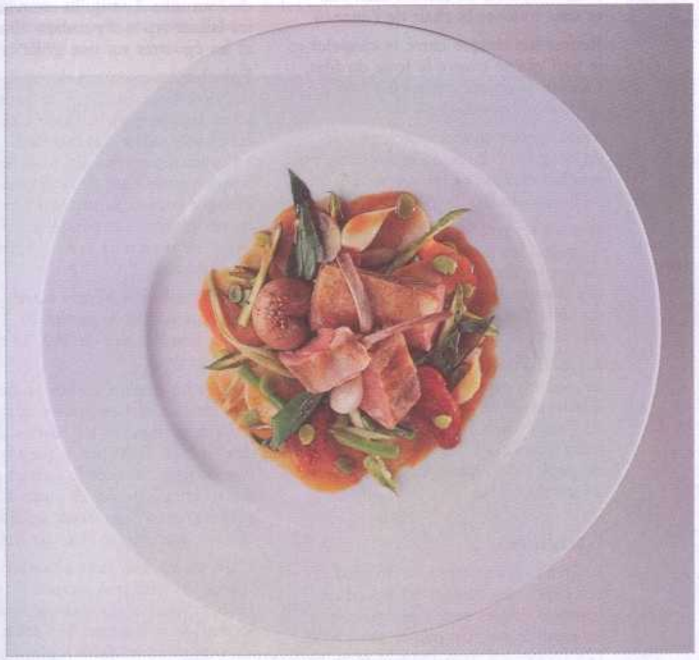
Tailler le sauté d'agneau en petits cubes de façon régulière.

Faire rissoler les morceaux de viande dans une cocotte en fonte avec de l'huile de pépins de raisin pour donner une belle coloration brune. Dégraisser légèrement tout au long de la cuisson.

Ajouter les échalotes et les carottes taillées en mirepoix, l'ail écrasé et le long navet, puis laisser légèrement suer. Ajouter les tomates taillées en gros cubes et le concentré de tomates.

Dégraisser légèrement et déglacer avec le fond blanc. Décoller les sucs de cuisson à l'aide d'une spatule, puis mouiller avec le reste de fond blanc en deux fois successives. Ajouter le bouquet garni et la sarriette. Cuire à peine à frémissement. Au terme de cette cuisson, le jus doit être sirupeux, haut en goût et perlé de quelques parties de graisse.

Passer au chinois sans fouler et vérifier l'assaisonnement.



Finition et Présentation

Chauffer l'agneau sous vide par immersion pendant 20 minutes à 59 °C.

Sortir des sacs et sécher sur un linge. Conserver le jus rendu pendant la cuisson.

Rôtir les côtes et les filets d'agneau dans un sautoir avec un filet d'huile, 1 gousse d'ail et 1 branche de sarriette.

Veiller à rendre la graisse croustillante, puis détailler à raison de 2 côtes doubles et 1 demi-filet par personne.

Sauter les légumes à la poêle dans un peu d'huile pimentée, sans les laisser colorer, en les tenant à peine croquants. Ajouter au dernier moment les gousses d'ail confit et les pétales de tomate.

Servir à part le jus de navarin.

Carré d'agneau de l'arrière-pays

clouté de **truffes noires, rôti à la broche, son jus,**
beaux copeaux de **pommes de terre, cèpes** et **artichauts au sautoir**

Pour 4 personnes



Ingrédients

1	COFFRE D'AGNEAU À 8 CÔTES DE L'ARRIÈRE-PAYS NIÇOIS (COLLINES DE TENDE)
100 G	DE TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD
6	SOMMITÉS DE SARRIETTE
20 CL	DE JUS D'AGNEAU
	HUILE D'OLIVE

Garniture

200 G	DE POMMES DE TERRE DE CONSERVATION (BINTJE, MANOSQUE, ETC.)
4	CÈPES DE 80 G CHACUN
4	ARTICHAUTS ÉPINEUX
500 G	DE GRAISSE DE CANARD CLARIFIÉE
5	GOUSSES D'AIL
1	BRANCHE DE THYM
70 G	DE BEURRE
1/4	DE BOTTE DE PERSIL
100 G	DE POITRINE DE PORC SÉCHÉE
2 L	DE BEURRE CLARIFIÉ
	FLEUR DE SEL
	FOND BLANC DE VOLAILLE (SI NÉCESSAIRE)

Agneau

Découper le coffre à l'aide d'un désosseur, de chaque côté de la colonne vertébrale, pour bien délimiter les 2 carrés. Etalonner à l'aide d'un couperet, en suivant bien l'os et sans toucher la chair de l'agneau.

Retirer sur chaque carré le chapelet et le nerf qui se trouve le long du filet. Couper la pointe des os à 8 cm au-dessus des noisettes.

Manchonner chaque côtelette en coupant à 2 cm de la noisette, puis retailler chaque os en biseau à 5 cm au-dessus du filet.

Brosser les truffes à l'aide d'une brosse à ongles, les laver et les éponger dans du papier absorbant. Tailler des bâtonnets réguliers de 4 mm de côté. Garder les parures pour une autre utilisation.

A l'aide d'une petite lardoire, passer de part en part des filets des carrés 2 bâtonnets de truffe l'un au-dessus de l'autre. Recouvrir les os manchonnés à l'aide d'une feuille de papier d'aluminium. Conserver les carrés au frais.

Garniture

Retirer la partie terreuse du pied des cèpes, les brosser à l'aide d'une brosse à ongles sous l'eau du robinet et les essuyer avec du papier absorbant. Les couper en deux dans le sens de la hauteur.

Dans un sautoir pouvant contenir les 8 demi-cèpes côte à côte, faire fondre la graisse de canard. Ajouter le morceau de poitrine de porc séchée, 3 gousses d'ail en chemise et la branche de thym. Lorsque la graisse est fondue et qu'elle est bien infusée, saler les cèpes et les ranger en mettant la tranche contre le fond du sautoir. Les laisser confire pendant 45 minutes doucement sur le bord de la plaque du fourneau. Lorsqu'ils sont cuits, les laisser reposer pendant 10 minutes et les égoutter sur une grille en Inox.

Eplucher les pommes de terre et tailler des bouchons de 2 cm de hauteur sur toute leur largeur. A l'aide d'un couteau économe, tailler des copeaux en tournant autour des bouchons comme pour faire des copeaux de bois. Plonger ceux-ci au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide pour leur éviter de noircir et pour les débarrasser de l'amidon.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une casserole et le porter à une température de 160 °C pour frire les copeaux.

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond et les parties dures des feuilles. Eplucher le pied comme une asperge. Retirer le foin et réserver les artichauts au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive, puis ajouter les artichauts coupés en deux dans le sens de la hauteur. Les saler, les couvrir et les faire légèrement blondir. Si possible, les faire cuire sans fond blanc de volaille afin de les rôtir, mais, si la cuisson est trop rapide, ne pas hésiter à mouiller légèrement pour éviter une trop forte coloration. Sonder la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau et retirer les demi-artichauts lorsqu'ils sont fondants.

Effeuiller, laver, égoutter et éponger les feuilles de persil.

Ecraser les 2 gousses d'ail restantes sans les éplucher.

Finition et Présentation

Assaisonner et cuire pendant 20 minutes les carrés d'agneau. Les arroser souvent avec de l'huile d'olive et faire bien colorer la partie grasse pour qu'elle soit joliment caramélisée et croustillante. Il est possible de cuire les carrés dans un sautoir au four, mais il faut diminuer le temps de cuisson de 2 à 3 minutes.

Lorsqu'ils sont cuits, laisser reposer les carrés durant 5 minutes sur une grille, au chaud.

Faire fondre le jus d'agneau et y verser les sommités de sarriette. Laisser infuser sans faire réduire sur le bord de la plaque du fourneau.

Dans un sautoir, faire fondre 50 g de beurre frais, ajouter les 2 gousses d'ail écrasées et faire suer, en leur donnant une belle coloration blonde, chaque face des cèpes égouttés. Finir en mettant la moitié des feuilles de persil et donner un tour de moulin à poivre.

Dans un autre sautoir, faire fondre une noix de beurre, y rouler les artichauts cuits et ajouter l'autre moitié des feuilles de persil.

Frire les copeaux de pomme de terre dans le beurre clarifié en leur donnant une légère coloration blonde. Les sortir à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur du papier absorbant et les saler aussitôt.

Les disposer sur les assiettes en forme de dôme, et ranger les cèpes en les intercalant avec les artichauts. Donner un tour du moulin à poivre et servir immédiatement.

Tailler les entames des carrés et retirer l'os de chaque extrémité. Donner un tour de moulin à poivre et les poser sur le plat de service. En salle, les carrés seront taillés en travers entre les côtes et disposés sur les assiettes, en les panachant pour que les portions soient équitables.

Servir le jus à part, en saucière.



Epaule d'agneau de lait du Pays basque

finement incisée côté peau, **à peine frottée d'ail,** de **thym** et de **piment d'Espelette,**
dorée à la broche, tous les **abats sautés, févettes** et **côtes de salade aux bouts de jambon gras**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	épaules d'agneau de lait de 550 g pièce
50 g	de piment d'Espelette en poudre
8	gousses d'ail
1/2	botte de thym frais
1/2	botte de sarriette
2	branches de romarin
8	feuilles de sauge
5 cl	d'huile d'olive

Abats

2	rognons d'agneau
4	ris d'agneau
2	cervelles d'agneau
1	cœur d'agneau
1	foie d'agneau
4	amourettes d'agneau
	thym frais
	piment d'Espelette en poudre
	poivre mignonnette huile d'olive
12	pieds d'agneau

Farce des pieds

1	cœur d'agneau
50 g	de foie d'agneau
50 g	de ris d'agneau
50 g	de crêtes de coq cuites (dans un bouillon)
1	cervelle d'agneau
2	branches de thym
50 g	de chair d'agneau crue concassée
	piment d'Espelette en poudre
	poivre mignonnette
150 g	de crépine

Févettes et côtes de salade

1,2 kg	de févettes
1	batavia
3	tranches fines de jambon San Daniele
3 cl	de jus d'agneau
3 cl	de fond blanc
1	branche de sarriette
	huile d'olive

Jus d'agneau aromatisé

20 cl	de jus d'agneau
10	sommités de thym frais
	piment d'Espelette en poudre

Pieds d'agneau farcis

Poêler les ris d'agneau, le foie et le cœur. Détailler en petits dés réguliers, puis lier avec la cervelle hachée, la chair d'agneau et les crêtes. Assaisonner de thym, de piment d'Espelette en poudre et de poivre mignonnette.

Flamber les pieds d'agneau afin d'ôter tous les petits poils.

Les désosser entièrement, retirer les nerfs et les peaux internes, puis conditionner sous vide (soudure à 6 ; pression à 2,8). Cuire par immersion d'eau dans une ambiance à 85 °C pour atteindre une température à cœur de 85 °C pendant 18 heures.

Lorsque les pieds sont sortis de cuisson, en réserver 4 à plat au frais. Laisser refroidir les autres à température ambiante, poser 4 darnes de farce sur 4 pieds, refermer avec les 4 autres pieds et rouler dans un tour de crépine.

Abats

Bien faire dégorger la cervelle d'agneau à l'eau courante.

Partager les cervelles, les limoner, puis les sécher sur un linge.

Détailler le foie en lanières épaisses, couper le cœur en quatre.

Eplucher les amourettes.

Oter la graisse des rognons puis les fendre en deux.

Débarrasser les ris d'agneau de leur peau externe.



Epaules d'agneau

Dénerver, retirer les grosses parties de l'intérieur des épaules. Sectionner la pointe des manchons. Inciser la peau finement, frotter les épaules de poivre noir et de piment. Disposer dans un plat, ajouter la garniture aromatique, arroser d'huile et laisser ainsi durant quelques heures au frais.

Rôtir les épaules à la broche suivant le degré de cuisson désiré.

Févettes et côtes de salade

Effeuiller la salade et réduire le bas des côtes. Écosser les févettes. Couper le jambon en triangles réguliers. Effeuiller la sarriette en sommités.

Dans un sautoir chaud, verser un filet d'huile d'olive et y poêler le jambon. Ajouter les côtes de salade et les févettes, puis lier avec le jus d'agneau et le fond blanc. Assaisonner de poivre et d'huile d'olive.

Finition et Présentation

Faire rissoler vivement les abats et les pieds d'agneau non farcis dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive. Les abats doivent rester saignants.

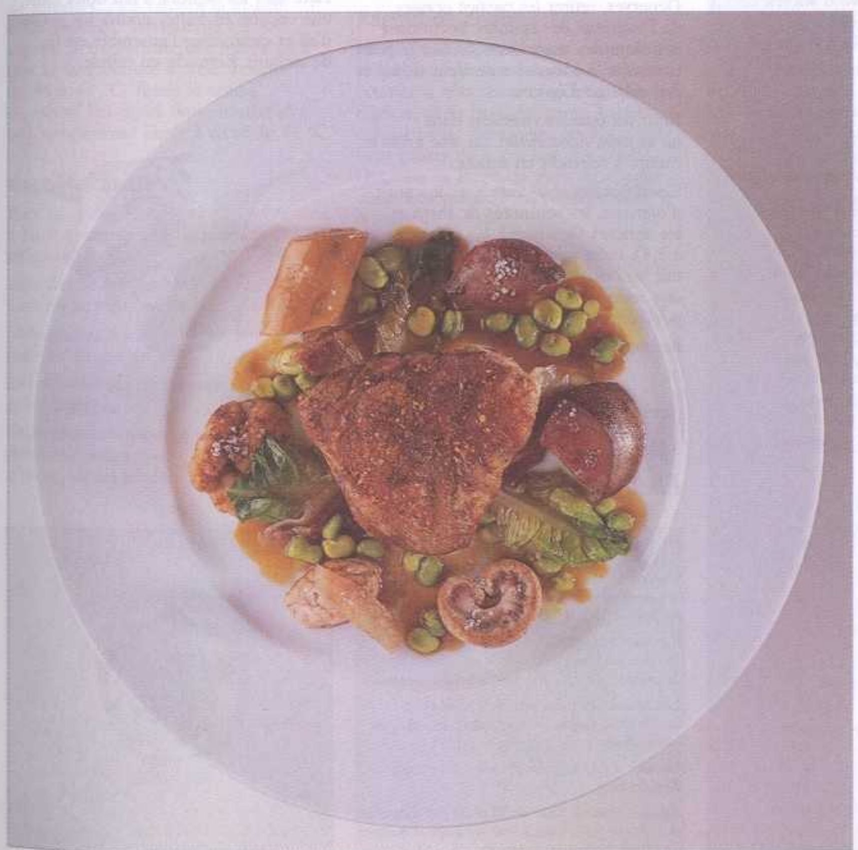
Braiser les pieds d'agneau farcis avec du jus d'agneau et les glacer en fin de cuisson.

Disposer l'ensemble des abats dans une poêle de service, assaisonner de poivre mignonnette, de thym frais et de piment d'Espelette en poudre.

Servir les févettes dans un plat Escoffier.

Découper les épaules devant les convives.

Dresser les abats et la garniture sur les assiettes, et terminer en nappant de jus d'agneau aromatisé de thym frais et de piment d'Espelette.



Epaule d'agneau de lait

confit aux abricots
parfumé d'**épices d'Afrique du Nord**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	épaules d'agneau de lait de 550 g pièce
20	abricots secs
4	oignons blancs
12	gousses d'ail
30 cl	de jus d'agneau
5 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
10	sommités de thym frais

Epices d'Afrique du Nord

10 g	de quatre-épices
12 g	de cannelle en bâton
30 g	de poivre noir
20 g	de cardamome blanche
6 g	de curcuma
20 g	de gingembre en poudre
45 g	de graines de fenouil
20 g	de coriandre

Epices d'Afrique du Nord

Piler les épices séparément dans un mortier, puis les mélanger et en peser 5 g par épaule.

Epaules d'agneau

Dénerver, retirer les parties grasses de l'intérieur des épaules. Sectionner la pointe des manchons. Inciser la peau finement. Assaisonner de fleur de sel et du mélange d'épices.

Rôtir les épaules vivement dans un sautoir, débarrasser sur une grille et mettre à refroidir en cellule.

Conditionner sous vide avec le confit d'oignons, les sommités de thym et les abricots (soudure à 6 ; pression à 2,8), cuire par immersion d'eau dans une ambiance à 62 °C pour atteindre une température à cœur de 62 °C pendant 36 heures.

Refroidir à glace en fin de cuisson.

Confit d'oignons

Eplucher et émincer finement les oignons en ôtant les cœurs. Les débarrasser dans un récipient, puis les arroser d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel.

Faire suer les oignons à feu doux dans une cocotte en fonte, ajouter les gousses d'ail et caraméliser l'ensemble en fin de cuisson. Refroidir en cellule.



Finition et Présentation

Ouvrir les sacs sous vide, vider les épaules et la garniture dans un sautoir et glacer au four à 180 °C avec 10 cl de jus d'agneau.

Remuer très souvent et glacer la viande. Ajouter une pincée d'épices en cours de cuisson de façon à rafraîchir les saveurs.

Les épaules doivent être très fondantes, les abricots gorgés de leur jus et les oignons caramélisés.

Dresser à l'assiette les épaules et les tartiner de garniture.

Ajouter dans le sautoir 20 cl de jus d'agneau et le thym frais, puis servir tel quel et napper de sauce devant les convives.



Gigot d'agneau de Tende

à la broche, vrai **jus parfumé à la sauge,**
ragoût d'abats façon rustique

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	gigots d'agneau de lait de Tende raccourcis de 600 g pièce
8	gousses d'ail
1/4	de botte de thym frais
1/2	botte de sarriette
2	branches de romarin
8	feuilles de sauge
5 cl	d'huile d'olive

Ragoût d'abats

4	ris d'agneau
1/2	cervelle d'agneau
1	cœur d'agneau
1	foie d'agneau
4	onglets d'agneau
2	rognons d'agneau
2 cl	de vin rouge
1	gousse d'ail
1	brindille de thym frais
1/2	tomate bien mûre, émondée, épépinée et hachée au couteau
8 cl	de jus d'agneau
	piment d'Espelette en poudre
	huile d'olive

Ragoût de cocos

450 g	de cocos
60 g	d'oignons
60 g	de carottes
2	gousses d'ail
1	bouquet garni
50 g	de beurre d'escargot
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Garniture

12	cébettes
12	pétales de tomate confite taillés en lanières
20	bâtonnets d'ail confit
	fleur de sel
15 cl	de fond blanc de volaille

Gigots d'agneau

Parer et dégraisser légèrement les gigots. Les manchonner, les ficeler, frotter à l'ail et les disposer dans un plat. Ajouter la garniture aromatique, arroser d'huile et laisser ainsi durant quelques heures au froid.

Mettre les gigots à rôtir à la broche à feu vif pendant une dizaine de minutes, puis ralentir la broche à feu modéré. Terminer la cuisson suivant la conformité des pièces pour que la température à cœur atteigne de 46 à 48 °C. Après le temps de repos, les gigots doivent atteindre une température finale à cœur de 54 °C.

Ragoût d'abats

Bien faire dégorger la cervelle d'agneau à l'eau courante puis la hacher au couteau.

Détailler le foie en lanières épaisses. Couper le cœur en quatre.

Débarrasser les rognons de leur graisse puis les fendre en deux.

Débarrasser les ris d'agneau de leur peau externe.

Faire rissoler vivement tous les abats dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, en les gardant saignants.

Déglacer avec le vin rouge, ajouter l'ail haché, la tomate hachée, et les feuilles de thym frais, puis mouiller avec le jus d'agneau. Réduire afin de corser les saveurs et lier à l'aide de la cervelle hachée. Vérifier l'assaisonnement et parfumer avec le piment en poudre. Rouler les abats dans ce jus.

Ragoût de cocos

Mettre les cocos dans une casserole et mouiller à hauteur. Porter à ébullition, écumer si nécessaire et ajouter carotte, oignon, ail et bouquet garni. Laisser cuire à petits frémissements jusqu'aux trois quarts de la cuisson des cocos. Décanter et retirer la peau de chaque coco. Les remettre en cuisson, sans oublier de les saler.

Au terme de la cuisson, retirer la garniture aromatique et lier les cocos avec le beurre. Ajouter cébettes, ail confit et tomate confite au dernier moment.

Garniture

Dans une sauteuse, mettre les cébettes, les saler et les couvrir à mi-hauteur de fond blanc de volaille. Cuire à four doux et glacer en fin de cuisson.

Finition et Présentation

Dresser les gigots dans un grand plat ovale et verser le ragoût d'abats dans une poêle de service. Disposer soigneusement la garniture dans un plat Escoffier et la napper d'huile d'olive pour assaisonnement. Les gigots seront découpés devant les convives. Dresser sur assiette avec la garniture et le ragoût d'abats, et napper avec le jus du ragoût d'abats.



Quasi d'agneau de lait

clouté **d'olives noires** et **sarriette, côtes de salade, artichauts piquants, pommes grenailles** et **navets salés aux copeaux de lard**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	QUASIS D'AGNEAU DE 250 G PIÈCE AVEC OS
2	ROGNONS D'AGNEAU
12	SOMMITÉS DE SARRIETTE
12	OLIVES NOIRES À L'HUILE
20 CL	DE JUS D'AGNEAU

Garniture

2	ROUGETTES
4	ARTICHAUTS ÉPINEUX
8	NAVETS AVEC LEURS FANES
12	POMMES DE TERRE GRENAILLES
50 G	DE PARMESAN RÂPÉ
100 G	DE LARD DE COLONNA
40 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
2	GOUSSES D'AIL
1	BRANCHE DE THYM
50 G	DE POINTE DE POITRINE DE PORC SÉCHÉE
1,5 CL	DE JUS D'AGNEAU
	HUILE D'OLIVE

Quasi d'agneau

Parer légèrement les quasis d'agneau pour supprimer l'excès de gras.

Egoutter et dénoyauter les olives.

Faire une petite entaille dans l'agneau avec la pointe d'un couteau fin et y insérer 1 olive. Renouveler l'opération pour toutes les olives et toutes les sommités de sarriette (compter 3 olives et 3 sommités de sarriette par quasi).

Retirer les membranes qui entourent les rognons, couper ces derniers en deux et les dénerver complètement. Réserver au frais.

Garniture

Effeuiller les rougettes, les laver et choisir les 12 plus belles feuilles se trouvant autour du cœur. Les retailler légèrement pour leur donner une forme régulière. Les réserver dans un linge humide au frais.

Eplucher les navets et tailler leur fanes à 1 cm. Les couper en deux dans le sens de la hauteur, en partant du centre des fanes. Ensuite, tailler chaque demi-navet, toujours dans le même sens, en tranches de 4 mm d'épaisseur.

Choisir des pommes de terre grenailles à peau fine afin de pouvoir la laisser, bien les laver pour retirer tout le sable et les égoutter.

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond et ôter les parties dures des feuilles. A l'aide de la pointe d'un couteau fin, éplucher le pied comme une asperge. Retirer le foin et réserver au fur et à mesure les artichauts dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Au moment de l'emploi, les tailler en deux dans les sens de la hauteur.

Cuisson des légumes

Tous les légumes doivent être cuits séparément.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Mettre les tranches de navet, les saler et les faire blondir légèrement. Après 3 minutes, ajouter 10 cl de fond blanc de volaille et laisser cuire à couvert avec un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. Vérifier la cuisson des navets à l'aide de la pointe d'un couteau. Lorsqu'ils sont fondants, les rouler dans leur jus de cuisson réduit à demi-glace et les débarrasser avec leur fond de braisage dans un plat à gratin.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Mettre les demi-artichauts, les saler et les faire légèrement colorer. Après 3 minutes, ajouter 10 cl de fond blanc de volaille et laisser cuire à couvert avec un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. Vérifier la cuisson des artichauts à l'aide de la pointe d'un couteau. Lorsqu'ils sont fondants, les rouler dans leur jus de cuisson réduit à demi-glace et les mettre avec leur fond de braisage dans un plat à gratin.

Faire chauffer dans un sautoir un filet d'huile d'olive avec la branche de thym, les gousses d'ail écrasées mais non épluchées, le morceau de poitrine de porc séchée et les pommes de terre. Les faire légèrement blondir, puis ajouter 20 cl de fond blanc de volaille et les cuire avec un léger frémissement. Lorsqu'elles sont fondantes et que le jus de cuisson est réduit, retirer la garniture. Ajouter tous les légumes avec leur fond de braisage, les côtes de salade et 1,5 cl de jus d'agneau. Saupoudrer de parmesan râpé et lier tous les légumes ensemble.

Tailler de fines tranches de lard de Colonna et les conserver au frais.

Finition et Présentation

Faire fondre le jus d'agneau dans une sauteuse.

Ranger la garniture de façon harmonieuse sur les assiettes en entrelaçant les tranches de lard de Colonna. Arroser les légumes du fond de cuisson et les faire gratiner sous le gril.

Pendant ce temps, saler les quasis, et les rognons, puis les cuire sur la grillade à feu de bois. Il faut compter 15 minutes pour les quasis et retirer les rognons lorsqu'une perle de sang apparaît à la surface (c'est la meilleure cuisson pour les apprécier). Les laisser reposer pendant 10 minutes au chaud sur une grille.

Donner un tour de moulin à poivre sur la garniture et sur la viande. Celle-ci sera servie à part en salle, où elle sera désossée, tranchée et mise en bas de l'assiette. Verser le jus dans une saucière à part.



Lamb-chop d'agneau de lait

grillé au feu de bois, les abats rissolés, socca

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	selle d'agneau de lait de 700 g

Ragoût d'abats

2	rognons d'agneau
1	cœur d'agneau
4	ris d'agneau
1	foie d'agneau
2	cervelles d'agneau
	huile d'olive
1	gousse d'ail
10 cl	de vin rouge
	piment d'Espelette en poudre
10	sommités de sarriette
3 cl	de jus d'agneau

Pâte à socca

125 g	de farine de pois chiche
37,5 cl	d'eau froide
10 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel

Lamb-chops

Le lamb-chop est une tranche épaisse avec os taillée dans la selle, dans le sens de la largeur. Avant de tailler les lamb-chops, il faut préparer la selle.

Retirer le chapelet, puis dégraisser et retirer une épaisseur (qui sera gardée pour le jus) sur la panoufle, en faisant attention de ne pas la perforer et de ne pas la détacher de la selle.

Batter la selle pour casser tous les muscles et la quadriller à l'aide de la pointe d'un couteau pour éviter qu'elle ne se rétracte trop à la cuisson.

Tailler la selle en 3 parties égales pour avoir les lamb-chops, en conservant toujours les panoufles battées et quadrillées attachées à la selle.

Rouler les panoufles de chaque côté des lamb-chops et les faire tenir avec des bâtonnets. Conserver au frais.

Pâte à socca

Dans un récipient, mettre la farine de pois chiche, une pincée de sel et 5 cl d'huile d'olive. Verser petit à petit l'eau froide en fouettant vivement, et passer au chinois étamine. Il est préférable depréparer cette pâte la veille et de la conserver au réfrigérateur (le résultat est meilleur ainsi).

Abats

Retirer la peau qui enveloppe le foie et couper ce dernier en 4 grosses lanières.

Supprimer la peau et les parties graisseuses autour du cœur ; le couper en 4 gros bâtonnets. Retirer la graisse qui entoure les rognons et les couper en deux.

Ôter la membrane qui recouvre les ris. Laisser les cervelles dégorger sous un filet d'eau courante. En couper une en quatre et hacher la seconde.

Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle en fonte et y mettre à rissoler le foie, le cœur, les rognons, les ris, la cervelle coupée et l'ail écrasé à feu vif pendant 3 minutes.

Dégraisser, ajouter le vin rouge et décoller avec une spatule les sucs de cuisson. Ajouter le jus d'agneau et lier avec la cervelle hachée.

Enrober les abats de cette sauce. Vérifier l'assaisonnement. Parfumer avec le piment d'Espelette et les sommités de sarriette. Retirer du feu.

Finition et Présentation

Assaisonner les lamb-chops et les cuire sur le gril au feu de bois pendant environ 10 minutes. Il est important de bien faire griller les panoufles et la fine pellicule de gras qui les enrobe. À la fin de la cuisson, laisser reposer la viande 10 minutes sur une grille au chaud et retirer les bâtonnets.

Faire chauffer un plat à socca de 25 cm de diamètre. Le graisser à l'aide d'un chiffon imbibé et verser 1 louche de pâte en pensant à bien la remuer avant chaque utilisation. La mettre dans un four chaud réglé à 240 °C. Lorsque la socca est colorée, la sortir et la tailler en 20 parts égales. Poivrer fortement ces dernières et les ranger en éventail sur chaque assiette. Ajouter le ragoût d'abats et le lamb-chop, donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Canon d'agneau de Pauillac

« tartiné » d'une fine croûte aux agrumes et grillé au feu de bois, socca et panisses

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	selles d'agneau
10 cl	de jus d'agneau

Croûte aux agrumes

150 g	de beurre
80 g	de chapelure
10 cl	de jus d'orange
5 cl	de jus de pamplemousse
5 cl	de jus de citron
15 g	de zestes d'orange
10 g	de zestes de pamplemousse
10 g	de zestes de citron
20 g	de sucre semoule
20 g	de moutarde de Meaux
	huile d'olive

Panisses

150 g	de farine de pois chiche
50 cl	d'eau
	huile d'olive
	fleur de sel
3 l	d'huile de pépins de raisin

Pâte à socca

37,5 cl	d'eau
125 g	de farine de pois chiche
3 cl	d'huile d'olive

Croûte aux agrumes

Hacher les zestes, puis les blanchir et les égoutter

Réunir la totalité des jus et des zestes avec le sucre dans une sauteuse et réduire à glace.

Mélanger la chapelure et le beurre en pommade, puis incorporer la réduction de jus et de zestes. Assaisonner et ajouter un filet d'huile d'olive et la moutarde de Meaux.

Lever les filets des selles d'agneau, les parer et les dénerver. Assaisonner les canons et les enduire d'huile d'olive, puis les griller au feu de bois en veillant à ne pas trop les marquer. Une fois la cuisson désirée atteinte, laisser reposer dans une ambiance tempérée.

Lever les selles d'agneau. Tartiner le dessus avec le beurre d'agrumes et colorer à la salamandre.

Pâte à socca

Dans un saladier, mettre 125 g de farine de pois chiche, une pincée de sel et l'huile d'olive. Verser petit à petit l'eau froide, en fouettant vivement, et passer au chinois étamine. Il est préférable de préparer l'appareil la veille et de le conserver au réfrigérateur (le résultat est meilleur ainsi).

Dans un moule à socca, verser un peu de pâte (1 mm d'épaisseur), laisser colorer, tourner de l'autre côté et laisser à nouveau colorer. Assaisonner.

Panisses

Mettre à bouillir 25 cl d'eau dans une casserole assez grande et la saler.

Dans un saladier en Inox, délayer la farine de pois chiche avec 25 cl d'eau froide.

Lorsque l'eau bout, la verser sur la farine de pois chiche dissoute et mélanger vivement à l'aide d'un fouet.



Reverser tout le contenu du saladier dans la casserole et laisser cuire la pâte pendant 20 minutes sur la plaque du fourneau, en mélangeant le plus souvent possible.

Filtrer la pâte au chinois étamine dans la cuve d'un mixeur, ajouter l'huile d'olive et lisser la préparation en faisant tourner la lame.

La verser ensuite sur une plaque protégée d'une feuille de papier film et l'étaler sur une épaisseur de 1 cm.

Recouvrir la pâte à panisses d'une deuxième feuille de papier film pour éviter qu'elle ne sèche et la laisser prendre en chambre froide pendant 10 heures.

Au moment de l'emploi, tailler l'appareil en rectangles réguliers de 1,5 x 8 cm.

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin à 150 °C dans une friteuse et y jeter les panisses. Les faire frire en leur donnant une belle coloration blonde. Les égoutter à l'aide d'une écumoire, les éponger soigneusement sur du papier absorbant, les saler et les poivrer fortement.

Finition et Présentation

Tartiner les canons de beurre d'agrumes, les déposer sur une grille et les faire caraméliser au four à 220 °C durant 5 minutes.

Faire chauffer le jus d'agneau, puis incorporer les reste de beurre d'agrumes et filtrer à l'aide d'une étamine.

Dresser à l'assiette panisses, socca et canons d'agneau, puis saucer de jus d'agneau parfumé aux agrumes.

Sauté d'agneau de lait minute

légumes de printemps, fèvettes, pois gourmands

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	Selles d'agneau de lait de 600 g pièce
8	Cébettes
100 g	de pousses d'épinard
12	asperges vertes fillettes
200 g	de pois gourmands
400 g	de fèvettes
30 cl	de jus d'agneau
10 cl	de vin blanc sec
3	gousses d'ail
1	branche de sarriette
40 cl	de fond blanc de volaille
	fleur de sel
	huile d'olive
40 g	de beurre

Agneau

Lever les selles d'agneau. Commencer par les filets mignons en suivant l'os de la colonne vertébrale et les dégraisser si nécessaire.

Ensuite, lever les filets, retirer la panoufle et parer les filets en retirant toutes les parties grasses et les nerfs. Garder tous les os, les parures et les panoufles pour confectionner un jus.

Tailler les filets mignons en deux et les filets en deux dans le sens de la longueur, puis de la largeur.

Réserver toute la viande au frais.

Garniture

Eplucher les asperges et les tailler en biseau à 5 cm de la pointe. Les laver et les éponger dans un linge.

Equeuter, laver et essorer les pousses d'épinard.

Ecosser et éplucher les fèvettes.

Equeuter les pois gourmands, les laver et les égoutter.

Tailler les racines des cébettes, retirer la première peau, couper légèrement la pointe des feuilles, les laver et les égoutter.

Cuisson de la garniture

Cuire tous les légumes séparément.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les pointes d'asperge. Les saler, les couvrir et les faire cuire en leur donnant une légère coloration blonde. L'idéal est de les cuire en n'ajoutant pas de fond blanc de volaille afin qu'elles soient bien rôties. Mais si la cuisson est trop rapide, il vaut mieux mouiller légèrement pour éviter une trop forte coloration. Sonder la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau et débarrasser les asperges lorsqu'elles sont fondantes.

Dans un autre sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les pois gourmands. Les saler, les couvrir et les faire dorer légèrement, de la même manière que les asperges. Sonder la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau et réserver les pois lorsqu'ils sont fondants.

Dans un troisième sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les cébettes. Les saler, les couvrir et les faire légèrement blondir, de la même façon que précédemment. Sonder la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau : les cébettes doivent être fondantes. Réserver.



Finition et Présentation

Faire chauffer à feu vif en sautoir, avec un filet d'huile d'olive, 2 gousses d'ail écrasées mais non épluchées, la branche de sarriette et le beurre frais. Assaisonner la viande et la faire revenir vivement, pendant 2 minutes, dans le sautoir. Juste avant de l'égoutter dans une passoire, ajouter les fèvettes épluchées.

Déglacer le sautoir avec le vin blanc, laisser réduire, ajouter le jus d'agneau et laisser cuire pendant 3 minutes.

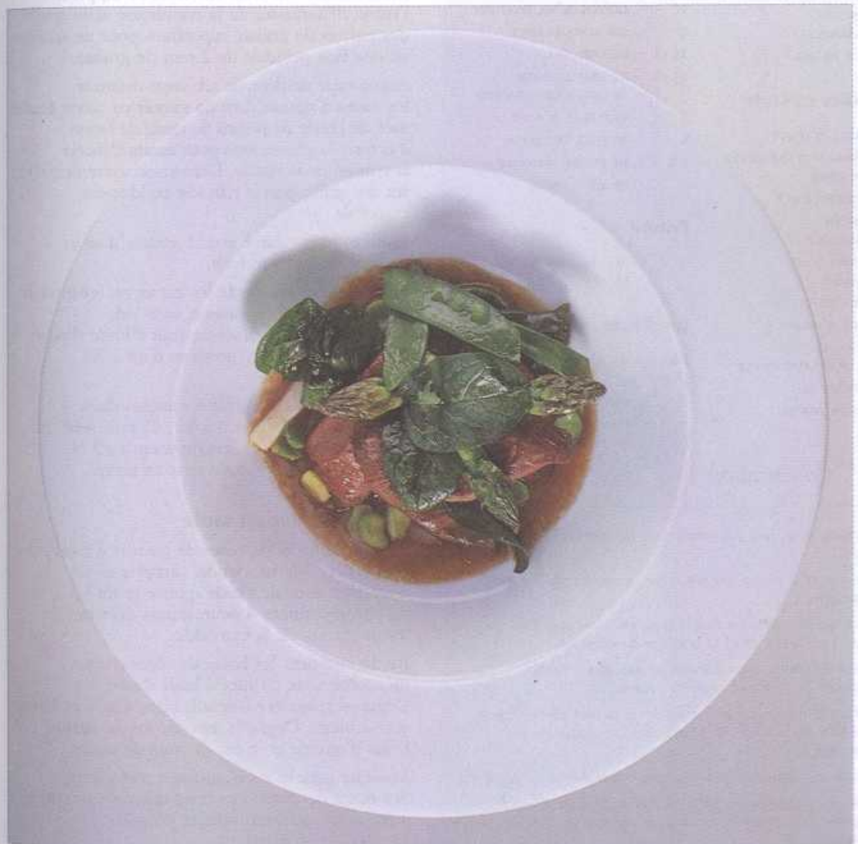
Remettre la viande sautée avec les fèvettes, les pointes d'asperges et les pois gourmands, puis faire chauffer l'ensemble pendant 2 minutes.

Pendant ce temps, éplucher la gousse d'ail restante et la piquer sur les dents d'une fourchette.

Faire sauter rapidement les pousses d'épinard dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Les remuer avec la gousse d'ail piquée sur une fourchette, les saler et les égoutter dans une passoire.

Vérifier l'assaisonnement du sauté et le dresser harmonieusement sur les assiettes chaudes, en intercalant morceaux de viande et garniture.

Donner un tour de moulin à poivre et servir très chaud.



Agneau du Limousin

au sautoir, le haut de côtes en sauté au curry épicé

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	coffre d'agneau du Limousin
3	gousses d'ail
	fleur de thym frais
2 cl	d'huile d'olive
1	branche de sarriette
	fleur de sel

Haut de côtes en sauté

10 cl	d'huile d'olive
5 g	de piment d'Espelette en poudre
10 g	de curry épicé
1	branche de sarriette
5	gousses d'ail écrasées
5 cl	de jus de citron
10 cl	de jus d'orange
5 cl	de lait de noix de coco concentré
	fleur de sel
1	oignon blanc

Garniture

250 g	de riz basmati
60 g	de beurre
1	noix de coco
1	gousse d'ail écrasée
2	oignons blancs
25 cl	de lait frais
25 cl	de lait de noix de coco concentré
1	cervelle d'agneau
1	ananas Victoria
1 c. à s.	de sucre semoule
	huile d'olive

Friture

4	pluches de persil frites

Jus d'agneau aromatisé

20 cl	de jus d'agneau
10	sommités de thym frais
	piment d'Espelette en poudre

Finition et Présentation

Chauffer l'agneau sous vide par immersion pendant 20 minutes à 59 °C.

Le sortir des sacs et le sécher sur un linge ; conserver le jus rendu pendant la cuisson.

Rôtir dans un sautoir avec un filet d'huile les côtes et le filet d'agneau avec 1 gousse d'ail et la branche de sarriette.

Veiller à rendre la graisse croustillante, et détailler à raison de 2 côtes doubles et 1 demi-filet par personne.

Dresser sur l'assiette les côtes et le filet, le riz surmonté des hauts de côtes (que l'on aura pris soin de détailler) et saucer du jus de cuisson au curry.

Parsemer de dés d'ananas, du reste des oignons séchés et de persil frit.

Aromatiser le jus d'agneau de thym frais et de piment d'Espelette en poudre, ajouter le jus rendu pendant la cuisson sous vide et servir à part, en saucière.

Agneau

Prélever les hauts de côtes sur le coffre. Les parer, puis les découper de façon à faire 4 rectangles identiques de 3 côtes chacun.

Les dégraisser, les gratter et les manchonner à 5 mm de haut, puis réserver.

Dégager les filets d'agneau, puis, à l'aide d'une feuille, fendre le coffre en deux.

Manchonner une côte sur deux et supprimer l'autre, débarrasser de la couverture ainsi que des parties de graisse superflues pour ne laisser qu'une fine pellicule de 2 mm de graisse.

Assaisonner de fleur de sel, saisir vivement les carrés d'agneau dans un sautoir en cuivre étamé avec de l'huile de pépins de raisin de façon à colorer la graisse sans pour autant débuter la cuisson de la viande. Débarrasser cette dernière sur une grille, puis la refroidir rapidement en cellule.

Frotter chaque carré avec 1 gousse d'ail et de la fleur de thym frais.

Conditionner sous vide les carrés en les glissant dans une poche de cuisson sous vide (220 x 170 mm), verser un trait d'huile d'olive et faire le vide d'air (pression d'air à 3 ; soudure à 2,8).

Cuire sous vide pendant 6 minutes dans une première ambiance à 85 °C, puis à 60 °C en ambiance par immersion jusqu'à 59 °C à cœur. Refroidir rapidement en glace.

Haut de côtes en sauté

Frotter les hauts de côtes de piment d'Espelette et de curry. Mettre viande, sarriette et ail à mariner dans de l'huile d'olive et du jus de citron pendant 4 heures, puis décanter les morceaux de la marinade.

Raidir vivement les hauts de côtes dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive. Dégraisser, ajouter l'oignon blanc ciselé et laisser suer à blanc. Déglacer avec du jus de citron, le jus d'orange et le lait de noix de coco.

Mouiller avec le jus d'agneau à mi-hauteur des hauts de côtes. Les cuire durant 4 minutes à feu doux, puis terminer la cuisson en les glaçant au four.

Garniture

Ouvrir la noix de coco pour récupérer le lait. Tailler un quart de la pulpe en fins copeaux et hacher très finement un autre quart.

Mettre à infuser la seconde moitié de la noix de coco préalablement hachée dans le lait frais et le lait contenu dans la noix, puis laisser pendant environ 20 minutes.

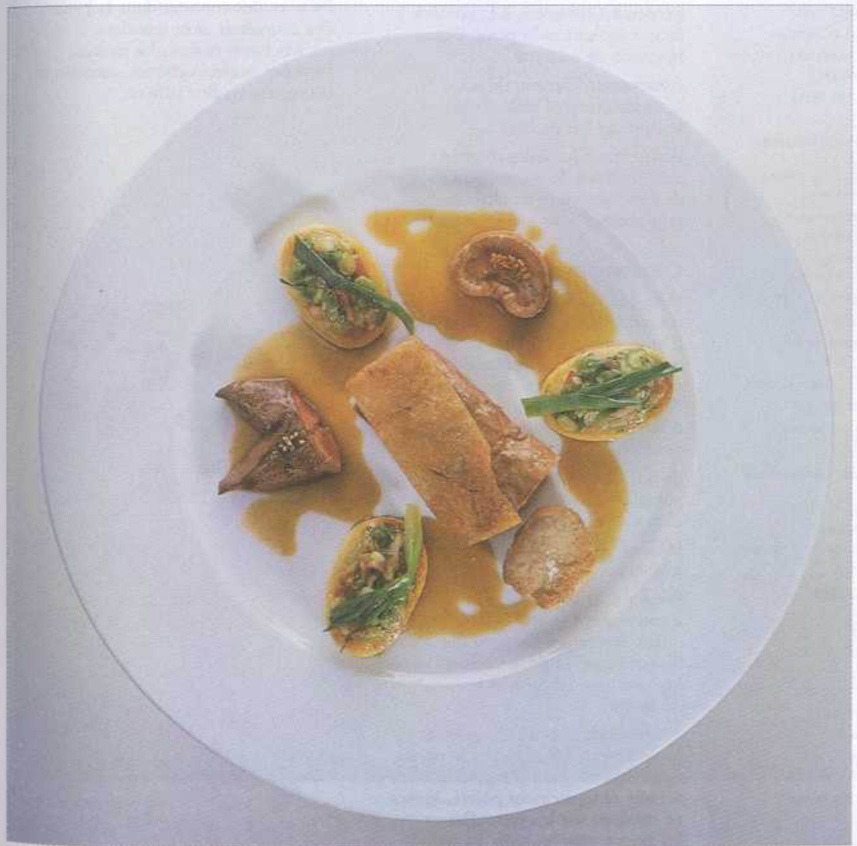
Passer au chinois et mélanger à froid le lait de noix de coco concentré.

Eplucher les oignons et les émincer finement. Les étaler sur une plaque antiadhésive, les assaisonner de sel fin et d'un trait d'huile d'olive et les faire sécher au four pendant environ 1 h 45 à 100 °C.

Eplucher l'ananas et retirer la partie fibreuse du centre. Le tailler en tranches régulières de 5 mm d'épaisseur et retailler ensuite ces dernières en cubes réguliers de 5 mm de côté. Mettre le jus obtenu en pressant les parures dans un saladier en Inox. Ajouter les cubes d'ananas, le sucre semoule et une pincée de sel. Bien enrober les cubes d'ananas et les étaler sur une plaque en Inox pour les faire confire au four à 80 °C pendant 1 h 30.

Faire nacrer le riz dans un sautoir, ajouter le mélange au lait de noix de coco bouillant, couvrir et cuire au four pendant 11 minutes.

Au terme de la cuisson, ajouter l'ail écrasé, la noix de coco hachée, la cervelle hachée et une partie des oignons séchés. Rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel, et l'onctuosité avec le beurre.



Morceau épais de selle d'agneau de Pauillac

cuit dans la **cheminée, panoufles caramélisées** en aigre-doux **d'agrumes, légumes sautés**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	selles d'agneau de Pauillac avec les panoufles
1/2	botte de sarriette
50 g	de moutarde à l'ancienne
20 cl	de jus d'agneau
20 g	de chapelure de pain (baguette)
	huile d'olive

Cuisson des panoufles

2 cl	d'huile de pépins de raisin
1	pamplemousse non traité
2	oranges non traitées
2	citrons non traités
20 g	de sucre
20 cl	de fond blanc de volaille
	poivre noir écrasé
	fleur de sel
20 cl	de jus d'agneau

Jus d'agneau aromatisé

20 cl	de jus d'agneau
10	sommités de sarriette fraîche

Légumes sautés

2	carottes moyennes
4	navets moyens avec leurs fanes
2	artichauts violets
4	cébettes
2	courgettes trompettes
2	fleurs de courgette
5 cl	d'huile d'olive

Selles d'agneau

Retirer le parchemin, dégraisser la viande et sectionner les panoufles au ras des filets. Batter ces dernières afin de les attendrir, puis les inciser au couteau.

Couper les selles en deux, perpendiculairement à la colonne ; inciser également la peau. Piquer la viande de sarriette.

Assaisonner l'agneau de sel, le badigeonner d'huile d'olive et le cuire au feu de bois.

Badigeonner les selles d'agneau d'un mélange de moutarde à l'ancienne, de jus d'agneau et de chapelure, puis gratiner sous une salamandre.

Cuisson des panoufles

Faire colorer les panoufles dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile de pépins de raisin. Arroser du jus d'agneau et du fond blanc de volaille, puis braiser à four doux (100 °C) durant 3 heures. La viande doit commencer à caraméliser et devenir fondante. La tenir au tiède.

Prélever les zestes d'un demi-pamplemousse, d'une demi-orange et d'un citron.

Hacher l'ensemble et le mettre à blanchir.

Presser tous les fruits en veillant à conserver 4 quartiers de chacun d'eux. Réunir les jus ainsi que les zestes blanchis avec le sucre dans une sauteuse en Inox et réduire de moitié.

Terminer de confire en ajoutant les quartiers d'agrumes et le poivre mignonnette. Le mélange doit être acidulé et légèrement poivré. Verser ce mélange sur les panoufles et les glacer, puis les tenir au chaud.

Légumes sautés

Eplucher les carottes, les artichauts et les navets, en laissant leurs fanes.

Retirer la première peau des cébettes, les fendre dans le haut.

Laver les courgettes trompettes.

Prélever des copeaux dans la peau des courgettes ainsi que dans les artichauts et dans les navets. Détailler ensuite cébettes, carottes et courgettes en fins sifflets.



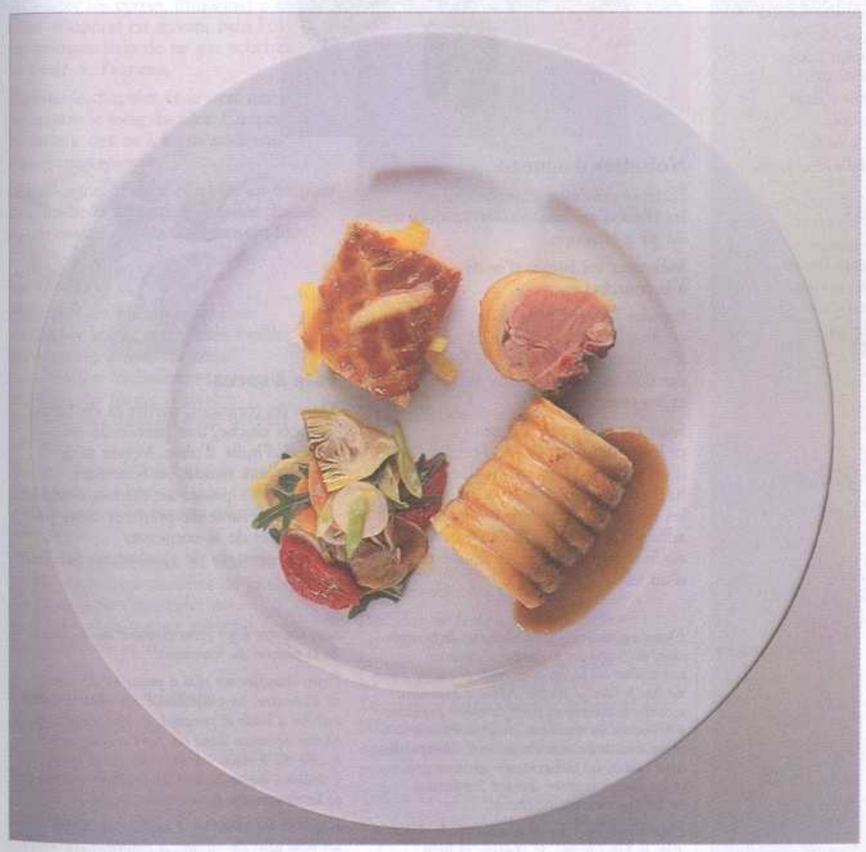
Finition et Présentation

Faire sauter les légumes à la poêle dans un filet d'huile d'olive, sans les laisser colorer et en les tenant à peine croquants. Ajouter les fleurs de courgette en fin de cuisson.

Servir la selle et les panoufles sur un plat, les légumes en poêle.

Le jus d'agneau parfumé de sarriette fraîche sera proposé en saucière.

Découper la selle devant les convives et dresser sur les assiettes.



Noisettes d'agneau de Pauillac

panées à la truffe, son jus, socca

Pour 4 personnes

Ingrédients

800 g	de filet d'agneau pris dans la selle
150 g	de truffes noires
20 cl	de jus d'agneau
5 cl	de fond blanc de volaille
2	jaunes d'œufs
50 cl	de beurre
	fleur de sel
15 cl	de beurre clarifié

Pâte à socca

125 g	de farine de pois chiche
37,5 cl	d'eau froide
10 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel



Noisettes d'agneau

Parer et dénerver complètement les filets d'agneau. Tailler 12 noisettes de 55 g chacune.

Mélanger les jaunes d'œufs à la fourchette.

Brosser les truffes sous un filet d'eau courante. Les essuyer dans un papier absorbant, les écraser à la fourchette sur une feuille de papier sulfurisé et les réserver.

Saler les noisettes d'agneau et les enduire de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Les passer dans la truffe hachée pour les paner de tous les côtés, en appuyant bien pour faire adhérer la panure. Les conserver au frais sur une assiette couverte d'un film.



Pâte à socca

Dans un récipient, mettre la de farine de pois chiche, une pincée de sel et 5 cl d'huile d'olive. Verser petit à petit l'eau froide, en fouettant vivement, et passer au chinois étamine. Il est préférable de préparer cette pâte la veille et de la conserver au réfrigérateur (le résultat est meilleur ainsi).

Finition et Présentation

Dans un sautoir, faire chauffer le beurre clarifié. Saisir les noisettes d'agneau sur toutes les faces, sans trop chauffer pour ne pas brûler la truffe. Après 2 minutes, ajouter le beurre et finir de cuire pendant 6 minutes les noisettes en les arrosant sans cesse avec le beurre mousseux. Lorsqu'elles sont cuites, les débarrasser sur une grille et les laisser reposer durant 5 minutes en les conservant au chaud.

Dégraisser légèrement le sautoir, le déglacer avec le fond blanc de volaille et bien décoller tous les sucs de cuisson et la truffe avec une spatule. Ajouter le jus d'agneau, vérifier l'assaisonnement et laisser infuser avec un très léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau.

Faire chauffer un plat à socca de 25 cm de diamètre. Le graisser à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile et verser 1 louche d'appareil. Mettre la socca dans un four chaud réglé à 240 °C. Lorsqu'elle est colorée, la sortir et y tailler 4 parts égales. Les poivrer fortement et les ranger sur les assiettes.

Répartir les noisettes d'agneau, donner un bon tour de moulin à poivre et parsemer de quelques grains de fleur de sel. Verser le jus d'agneau parfumé à la truffe dans une saucière et servir immédiatement.

Pièce d'agneau de Pauillac

au feu de bois, des gnocchi et côtes de batavia

Pour 4 personnes

Pièce d'agneau

Couper le coffre d'agneau, à l'aide d'un désosseur, sur le côté de la colonne vertébrale pour bien délimiter les carrés. Etalonner à l'aide d'un couperet en suivant bien l'os, en prenant soin de ne pas toucher la chair de l'agneau.

Retirer le chapelet et le nerf qui se trouve le long du filet. Couper la pointe des os à 8 cm au-dessus des noisettes.

Manchonner chaque côtelette en coupant à 2 cm de la noisette et retailler chaque os en biseau à 5 cm au-dessus du filet.



Garniture

Effeuiller les batavias, les laver et choisir les 12 plus belles feuilles se trouvant autour du cœur. Les retailler légèrement pour leur donner une forme régulière. Les réserver dans un linge humide au frais.

Retirer la partie terreuse du pied des cèpes, les brosser sous l'eau froide du robinet et les essuyer avec du papier absorbant.

Tailler, de préférence au couteau, 12 belles petites tranches de jambon de Jabugo, les intercaler avec des feuilles de papier sulfurisé et les conserver au frais.

Cuisson de la viande et de la garniture

Saler et cuire sur le gril à feu de bois les carrés. Les cuire sur toutes les faces en leur donnant une belle coloration blonde et en faisant bien caraméliser la fine pellicule de graisse qui les enrobe (il faut compter environ 13 à 14 minutes). Les retirer et les laisser reposer pendant 10 minutes sur une grille, au chaud.

Plonger les gnocchi dans une casserole d'eau salée frémissante. Dans un sautoir, mettre le fond blanc, un filet d'huile d'olive, une noix de beurre et les feuilles de sauge coupées en quatre.

Lorsque les gnocchi remontent à la surface, les récupérer à l'aide d'une écumoire et les mettre délicatement dans cette sorte de nage montée. Les saupoudrer avec le parmesan râpé et remuer le sautoir en lui donnant un mouvement pour bien enrober les gnocchi.

Pendant ce temps, faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir, blondir les tranches de jambon et les débarrasser sur une grille. Dégraisser légèrement le récipient et faire blondir les côtes de batavia (cette opération doit aller relativement vite pour ne pas trop les cuire).

Tailler les cèpes en deux dans le sens de la hauteur et les détailler en fins copeaux à l'aide d'une mandoline. Les réserver sur une assiette couverte d'un film et les recouvrir d'un papier absorbant humide.

Ingrédients

1	coffre d'agneau de Pauillac
36	gnocchi de lait caillé
2	batavias
2	cèpes très fermes de 80 g chacun
100 g	de jambon de Jabugo
20 cl	de jus d'agneau
20 cl	de fond blanc de volaille
15 g	de beurre
50 g	de parmesan
2	feuilles de sauge
	fleur de sel
	huile d'olive



Finition et Présentation

Répartir les gnocchi sur les assiettes en intercalant les copeaux de cèpe, les côtes de batavia et les tranches de jambon de Jabugo.

Ajouter 5 côtelettes par assiette, donner un bon tour de moulin à poivre et arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres. Mettre le jus d'agneau chauffé dans une saucière et servir immédiatement.

Pièce d'agneau de Pauillac

au **feu de bois**, **jus gras**, des **petits farcis aux légumes braisés**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	selles d'agneau de Pauillac de 800 g pièce
4	branches de sarriette
20 cl	de jus d'agneau

Petits farcis

4	tomates en grappes de 70 g chacune
4	courgettes rondes de Nice de 70 g chacune
2	petites aubergines de 80 g chacune
4	fleurs mâles de courgette
4	oignons nouveaux de 50 g chacun
30 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olive
	fleur de thym
30 g	de parmesan
	huile d'olives très mûres

Farce

700 g	de courgettes violons
100 g	de jambon cuit
100 g	de poitrine de porc séchée
150 g	d'agneau (épaule ou gigot)
1	oignon blanc
1	œuf
2	branches de thym
50 g	de parmesan
4	gousses d'ail
1/2	botte de basilic
	fleur de sel
	huile d'olive

Agneau

Retirer le chapelet sur les selles. Lever les filets mignons, les dégraisser et retirer le petit nerf.

Lever les 2 filets de chaque selle, en gardant les panoufles attachées. Désépaissir ces dernières, les dégraisser, les batter et les inciser, en faisant attention de ne pas les perforer.

Enlever l'excès de graisse et le nerf se trouvant sur chaque filet, puis inciser la pellicule nerveuse qui recouvre chacun d'eux sans toucher à la chair.

Mettre 1 branche de sarriette et le filet mignon contre chaque filet, puis les enfermer en repliant la panoufle par-dessus. La couper au ras de la graisse du filet pour former un beau cylindre et ficeler tous les 2 cm. Réserver au frais.

Petits farcis

Couper le chapeau des tomates en laissant le pédoncule. Retirer délicatement les pépins, sans toucher à la chair. Saler légèrement l'intérieur des tomates et les retourner sur une plaque en Inox perforée pour les faire dégorger. Conserver les chapeaux.

Couper dans les courgettes un chapeau de la même taille que celui des tomates. Retirer les pépins en veillant à ne pas perforer la peau. Cuire les corps des courgettes pendant 4 minutes et les chapeaux pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les refroidir aussitôt dans un récipient d'eau glacée. Lorsqu'ils sont froids, les mettre à égoutter tête en bas sur une plaque en Inox perforée.

Tailler les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Les creuser en laissant 5 mm de chair tout autour. Les saler, les disposer dans un plat, côté chair en dessous, les arroser d'huile d'olive et les parsemer de fleur de thym. Les faire cuire pendant 15minutes dans un four réglé à 160 °C.

Enlever la première peau des oignons et couper les racines. Planter un bâtonnet dans le chapeau et couper en dessous pour obtenir un corps de la même grosseur que celui des tomates. Les creuser en faisant attention de ne pas toucher à la base des racines. Cuire les chapeaux pendant 3 minutes (avec le bâtonnet pour éviter que les anneaux ne se détachent) et les corps pendant 6 minutes. Les refroidir aussitôt dans un récipient d'eau glacée, puis les mettre à égoutter tête en bas sur une plaque en Inox perforée.

Couper la queue à 2 cm de la fleur de courgette et retirer délicatement le pistil.

Confection de la farce

Eplucher, ciseler finement et confire à couvert l'oignon dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, sans coloration, sur le bord de la plaque du fourneau.

Rôtir le morceau d'épaule ou de gigot d'agneau au four en le gardant à point. Le laisser refroidir sur une grille.

Laver et égoutter les courgettes violons. Les tailler en brunoise. Dans un sautoir, faire chauffer 10 cl d'huile d'olive et faire fondre les courgettes pendant 4 minutes sans coloration avec 3 gousses d'ail écrasées mais non épluchées et 1 branche de thym. Les saler, les débarrasser sur une plaque en Inox, les étaler et les refroidir aussitôt.

Tailler le jambon cuit, la poitrine de porc séchée et le morceau d'agneau rôti en brunoise de la même taille que la brunoise de courgettes.

Effeuiller et ciseler finement le basilic.

Eplucher, couper en deux et retirer le germe de la dernière gousse d'ail. La hacher très finement.

Casser l'œuf dans un bol et le battre à la fourchette.

Lorsque tous les composants de la farce sont froids, mélanger les brunoises de courgettes, de jambon cuit, de poitrine de porc et d'agneau rôti, l'œuf, le parmesan râpé, le basilic ciselé et l'ail haché. Assaisonner avec de la fleur de sel, du poivre du moulin et de l'huile d'olive.

Montage et cuisson des petits farcis

Remplir chaque légume avec la farce en faisant un dôme. Les ranger dans un plat en terre, les saupoudrer de parmesan râpé et d'huile d'olive, puis les couvrir de leurs chapeaux respectifs.

Farcir les fleurs jusqu'à la séparation des pétales et les replier hermétiquement. Les ranger à côté des autres légumes.

Mettre le fond blanc de volaille et cuire au four pendant 40 minutes à 140 °C, en arrosant les petits farcis avec le fond de braisage.

Lorsqu'ils sont cuits, les glacer avec le jus de cuisson réduit.

Finition et Présentation

Pendant la cuisson des farcis, saler et cuire sur le gril à feu de bois les filets d'agneau. Les saisir sur toutes les faces en leur donnant une belle coloration blonde et en faisant bien caraméliser la fine pellicule de graisse qui les enrobe (compter environ de 16 à 17 minutes). Les retirer et les laisser reposer pendant 10 minutes sur une grille au chaud.

Faire chauffer le jus d'agneau dans une sauteuse sur le bord de la plaque du fourneau.

Dresser les petits farcis sur les assiettes, les lustrer avec le fond de cuisson réduit, donner un bon tour de moulin à poivre et les arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres.

Retirer les ficelles et couper chaque extrémité des filets. Mettre ces derniers sur le plat de présentation et donner un bon tour de moulin à poivre.

Chaque filet sera taillé en trois en biseau. Verser le jus d'agneau dans une saucière et servir aussitôt.





Pièce d'agneau de Pauillac

frottée à la sarriette et **rôtie à la broche,**
jus simple, les **abats mijotés,** des **légumes sautés à cru**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	QUASIS D'AGNEAU DE PAUILLAC
1	BRANCHE DE SARRIETTE
120 G	DE CRÉPINE DE PORC
20 CL	DE JUS D'AGNEAU

Abats mijotés

2	ROGNONS D'AGNEAU
1	CŒUR D'AGNEAU
100 G	DE RIS D'AGNEAU
1	CERVELLE D'AGNEAU BIEN BLANCHE
4	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
1	GOUSSE D'AIL HACHÉE FIN
1/2	OIGNON CISELÉ FIN
2 CL	DE VIN ROUGE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
15 G	DE BEURRE
5 CL	DE JUS D'AGNEAU

Légumes sautés

2	CAROTTES MOYENNES
4	NAVETS MOYENS AVEC LEURS FANES
2	ARTICHAUTS VIOLETS
4	CÉBETTES
2	COURGETTES TROMPETTES
2	FLEURS DE COURGETTE
5 CL	D'HUILE D'OLIVE

Pièce d'agneau

Parer la viande des nerfs et des excédents de graisse ; inciser au couteau la face externe.

Enrouler chaque morceau d'agneau dans la crépine avec quelques sommités de sarriette. Réserver. Concasser les parures et les réserver pour un jus.

Assaisonner l'agneau, puis le faire rôtir à la broche pendant 15 minutes. Le réserver sur une grille et le couvrir de papier d'aluminium pour que le sang puisse s'écouler.

Abats mijotés

Dégraisser les 2 rognons d'agneau, puis les couper en deux et retailler chaque moitié en trois afin d'obtenir 12 morceaux. Réserver.

Dégraisser le cœur et le couper en deux, puis tailler chaque moitié en trois. Réserver.

Faire dégorger les ris d'agneau, puis les débarrasser de leur peau externe.

Bien faire dégorger la cervelle d'agneau à l'eau courante.

Partager les cervelles puis les limoner, c'est-à-dire enlever les traces rouges au couteau. Hacher au couteau et réserver.



Cuisson du ragoût

Dans un sautoir, faire suer l'oignon et l'ail hachés dans un mélange d'huile d'olive et de beurre.

Lorsqu'ils sont bien fondus, déglacer avec le jus d'agneau. Réduire de moitié et réserver.

Dans un sautoir bien chaud, faire sauter tous les abats sauf la cervelle pendant 1 min 30. Egoutter, puis mélanger avec l'ail et l'oignon. Réserver.

Déglacer le sautoir contenant le ragoût d'abats avec le vin rouge et réduire à glace.

Faire bien chauffer et lier avec 2 cuillerées à soupe de cervelle hachée, puis faire mijoter le tout pendant 2 minutes sur le coin de la plaque.

Légumes

Eplucher les carottes, les navets en laissant le fanes ainsi que les artichauts.

Retirer la première peau des cébettes, les fendre dans le haut.

Laver les courgettes trompettes.

Prélever des copeaux dans la peau des courgettes et détailler les légumes en fins sifflets.

Finition et Présentation

Faire sauter les légumes à la poêle dans un filet d'huile d'olive, sans les colorer, en les tenant à peine croquants. Ajouter les fleurs de courgette en fin de cuisson.

Dresser le ragoût en haut de chaque assiette, décorer d'un pétale de tomate confite et poser à côté la garniture. Tailler chaque quasis en trois.

Verser un cordon de jus réduit auquel on aura ajouté le sang de l'agneau cuit que l'on aura pris soin de récupérer. Donner un tour de moulin à poivre et servir bien chaud.

Quasi d'agneau de Pauillac

au poivre noir et **à la sarriette,** cuit à la **broche,**
légumes **confits liés au beurre d'escargot, vrai jus**

Pour 4 personnes





Ingrédients

4	QUASIS D'AGNEAU DE PAUILLAC DE 350 G PIÈCE
10 CL	D'HUILE D'OLIVE
3	BRANCHES DE SARRIETTE
10 G	DE POIVRE NOIR
20 CL	DE JUS D'AGNEAU
	FLEUR DE SEL

Légumes confits

400 G	DE CAROTTES MOYENNES
6	ARTICHAUTS VIOLETS
1	GOUSSE D'AIL
	PARMESAN RÂPÉ
400 G	DE POMMES DE TERRE GRENAILLE
1	TÊTE D'AIL
40 G	DE BEURRE
5 CL	DE JUS D'AGNEAU
	HUILE D'OLIVE
100 G	DE BEURRE D'ESCARGOT

Préparation et cuisson du quasi d'agneau

Parer la viande des nerfs et des excédents de graisse ; inciser au couteau la face externe.

Frotter le quasi d'agneau avec du poivre noir concassé et de la fleur de sel, puis le piquer de sarriette.

Griller le quasi sur la braise en le badigeonnant d'huile d'olive tout au long de la cuisson.

Assaisonner de fleur de sel en fin de cuisson.

Légumes confits

Mettre les gousses d'ail en chemise dans une sauteuse avec de l'huile d'olive et les confire à couvert.

Laver et éplucher les carottes ; les tailler en rondelles de 3 cm.

Gratter la peau des grenailles, puis les couper en deux. Les laver, les égoutter, les sécher sur un linge et les assaisonner de fleur de sel.

Démarrer la cuisson des pommes de terre dans un sautoir en cuivre dans du beurre moussant, les aromatiser avec 1 gousse d'ail et leur donner une légère coloration blonde.

Effeuiller et tourner les artichauts en bouquets en laissant suffisamment de queue, puis les couper en quartiers. Supprimer le foin et conserver les artichauts dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique.

Dans une cocotte en fonte chaude, verser 1,5 cl d'huile d'olive et faire sauter les carottes à feu doux afin de les dorer.

Ajouter à mi-cuisson les artichauts en quartiers, puis finir la cuisson à couvert.

En fin de cuisson, dégraisser légèrement, ajouter les pommes de terre et lier ensemble avec du jus d'agneau et le beurre d'escargot.

Dresser dans un plat Escoffier, parsemer de parmesan râpé et gratiner sous la salamandre.

Finition et Présentation

Découper chaque quasi en trois devant les convives.

Dresser sur l'assiette, avec la garniture.

Verser un cordon de jus réduit auquel on aura ajouté le sang de l'agneau cuit mis de côté. Donner un tour de moulin à poivre et servir bien chaud.

Agneau de Pauillac

à la **broche,**
pommes boulangère, vrai jus



Pour 4 personnes

Ingrédients

1	coffre d'agneau de lait
1	gousse d'ail
	fleur de thym frais
1 cl	d'huile d'olive
20 cl	de jus d'agneau
	fleur de sel

Sauté d'abats

4	ris d'agneau
4	onglets d'agneau
2	rognons d'agneau
1	gousse d'ail
5 g	de piment d'Espelette en poudre
	huile d'olive

Pommes boulangère

12	pommes de terre à chair ferme
5	bottes de cébettes
100 g	de poitrine paysanne cuite sous vide (voir lard de ferme)
30 cl	de bouillon de poule
80 g	de beurre
1	gousse d'ail
1 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel

Finition et Présentation

Présenter le jus d'agneau à part, en cassolette.

Dresser sur une grande assiette plate les pommes boulangère, les cébettes, le sauté d'abats et le filet d'agneau.



Agneau

Lever les filets d'agneau en gardant la panoufle attachée à la viande, débarrasser les parties de graisse superflues.

Rouler la panoufle sur le filet, donner un tour de ficelle et assaisonner de fleur de sel. Saisir vivement les filets d'agneau dans un sautoir de façon à rendre la panoufle croustillante, et terminer la cuisson plus modérément. Ajouter l'ail écrasé et la fleur de thym. Au terme de la cuisson, laisser reposer dans un endroit tiède pendant 10 minutes.

Déficeler les filets, puis lever la viande de la panoufle et débarrasser celle-ci de la graisse pour ne garder que la partie croustillante. Vérifier l'assaisonnement.

Sauté d'abats

Oter la graisse des rognons et fendre ces derniers en deux. Débarrasser les ris d'agneau de leur peau externe. Faire rissoler vivement tous les abats dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, en les gardant saignants.

Vérifier l'assaisonnement et parfumer avec le piment d'Espelette en poudre.

Pommes boulangère

Tailler des savonnettes dans de grosses pommes de terre, puis les laver à grande eau.

Les égoutter, les sécher sur un linge, les assaisonner de fleur de sel et démarrer la cuisson dans un sautoir en cuivre dans du beurre moussant. Aromatiser avec 1 gousse d'ail et donner une légère coloration blonde.

Au terme de la coloration, déglacer avec un trait de bouillon de poule, ajouter une noix de beurre et enrober les pommes de terre, qui doivent être très fondantes.

Supprimer la première peau des cébettes, les laver à grande eau, les égoutter et les sécher sur un linge, puis les émincer en fins sifflets.

Tailler la poitrine de porc fumée en petits lardons.

Dans une sauteuse en cuivre, faire sauter les lardons dans un filet d'huile. Dégraisser et ajouter le vert de cébette, un trait de bouillon de poule et une noix de beurre de façon à réaliser une marmelade. En tartiner les pommes de terre.

Prévoir 3 cébettes entières par personne en garniture, puis les étuver à l'huile d'olive et au bouillon de poule.

Cervelle d'agneau grenobloise

Pour 4 personnes

Préparation des cervelles

Limoner les cervelles d'agneau, opération délicate qui consiste à retirer à l'aide de la pointe d'un couteau fin la membrane et les filaments sanguins qui se trouvent entre les cerneaux des cervelles ; il est également possible de passer les cervelles sous l'eau courante en les tenant précautionneusement dans la paume de la main. Les éponger soigneusement dans un linge et les réserver au réfrigérateur.

Garniture grenobloise

Parer les tranches de pain de mie et y tailler des cubes de 5 mm de côté.

Dans une poêle, faire chauffer légèrement 20 cl de beurre clarifié. Ajouter les croûtons et les faire sauter pour leur donner une belle coloration blonde. Les égoutter dans une passoire, les débarrasser sur du papier absorbant et les réserver au chaud.

Egoutter les câpres au vinaigre et les mettre dans un bol.

Effeuiller, laver et bien essorer les feuilles de persil plat, puis les ciseler finement et les débarrasser dans un bol. Recouvrir d'un papier film et réserver au frais.

Peler à vif 2 citrons. Lever chaque quartier délicatement, en faisant attention à ne pas prendre de membrane. Les retailler dans le sens de la largeur pour faire des triangles de 3 mm d'épaisseur et les réserver dans un bol.

Presser le reste du jus dans une petite passoire posée au-dessus d'un bol et y ajouter le jus du citron entier restant.

Cuisson des cervelles

Bien éponger les cervelles. Les saler et les fariner légèrement. Dans une poêle, faire chauffer le reste de beurre clarifié avec les gousses d'ail écrasées mais non épluchées et la branche de thym. Lorsqu'il est chaud, déposer les cervelles, côté supérieur contre la poêle, et faire légèrement blondir. Après 3 minutes, les retourner délicatement, ajouter 50 g de beurre et les arroser sans cesse avec le beurre mousseux (veiller à ce que le beurre ne passe pas le stade de noisette).

Finir de cuire les cervelles pendant 4 minutes en les arrosant sans cesse.

Les cervelles doivent avoir fini de cuire juste avant que la garniture grenobloise ne soit prête.



Ingrédients

4	cervelles d'agneau légèrement rosées et fermes
170 g	de beurre
3	gousses d'ail
1	banche de thym
2	tranches de pain de mie de 5 mm d'épaisseur chacune
2 c. à s.	de câpres au vinaigre
3	citrons
1/4	de botte de persil
50 cl	de beurre clarifié
100 g	de farine blanche
	fleur de sel

Finition et Présentation

Faire fondre 120 g de beurre dans une poêle, le faire chauffer et le porter à la couleur de noisette.

A ce moment précis, mettre les câpres égouttées, les quartiers de citron et le persil ciselé.

Arroser les cervelles d'un bon trait de jus de citron, les poivrer fortement avec du poivre du moulin, ajouter quelques grains de fleur de sel et les disposer après les avoir égouttées au centre des assiettes creuses, préalablement chauffées.

Dès que le beurre recommence à mousser, en napper généreusement les cervelles. Mettre les croûtons en saucière et servir aussitôt ; le beurre doit chanter lorsque les assiettes arrivent en salle.

Côtes d'agneau de Sisteron poêlées

une **farce taillée au couteau**, des **pommes de terre sautées à cru** et des **artichauts violets** cuisinés **à l'étouffée**

Pour 4 personnes

Ingrédients

Côtes d'agneau de Sisteron

2	carrés d'agneau de Sisteron détaillés en côtes
1	gousse d'ail
1	brindille de thym frais
	poivre mignonnette
30 cl	de jus d'agneau
15 g	de beurre

Farce taillée au couteau

50 g	de ris d'agneau
50 g	de rognons d'agneau
50 g	d'amourettes d'agneau
50 g	de chair d'agneau (prise dans les filets mignons)
50 g	de lard gras
	piment d'Espelette en poudre
	thym citron
	poivre mignonnette
	fleur de sel
	huile d'olive

Garniture

1	tête d'ail
600 g	de pommes de terre nouvelles
6	artichauts violets
6	gousses d'ail nouveau
3 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
	huile de pépins de raisin
1/2	bouquet de persil plat

Farce taillée au couteau

Poêler les rognons et les ris d'agneau, les détailler en petits dés.

Détailler à cru en petits dés les amourettes.

Hacher au couteau le lard gras et les filets mignons, puis ajouter la brunoise. Assaisonner généreusement.

Marquer les côtes d'agneau dans un sautoir de façon à coaguler la chair, puis mettre à refroidir rapidement.

Tartiner de cette farce un seul côté des côtes d'agneau.

Tourner les artichauts en bouquets, en laissant suffisamment de queue, puis les couper en quartiers. Supprimer leur foin et les conserver dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique.

Tailler les pommes de terre nouvelles en petits quartiers, puis réserver.

Faire sauter les pommes de terre à cru avec 1 gousse d'ail dans de l'huile de pépins de raisin.

Cuire à l'étouffée, dans une cocotte, les artichauts avec des parures d'agneau et quelques gousses d'ail.

Eplucher et dégermer les gousses d'ail, puis les couper en quartiers.

Confire ces quartiers dans de l'huile d'olive, après avoir pris soin de les mettre à saler 10 minutes auparavant.

Détailler le persil en petites pluches régulières, puis le laver.



Finition et Présentation

Terminer la cuisson des côtes d'agneau au sautoir dans du beurre moussant parfumé avec 1 gousse d'ail écrasée et la brindille de thym frais.

Rouler la garniture dans un peu de jus d'agneau, ajouter les gousses d'ail et les pluches de persil.

Dresser harmonieusement la garniture sur assiette ainsi que les côtes d'agneau. Napper de jus d'agneau.



Pieds et paquets comme en Provence

gnocchi de pomme de terre

Pour 4 personnes

Ingrédients

Farce à paquets

1	oignon blanc
100 g	de poitrine de porc salée
1/4	de botte de persil plat
3	gousses d'ail
100 g	de chapelure blanche de pain de mie
	huile d'olive
	fleur de sel

Pieds et paquets

8	carrés de tripes ou de panse d'agneau
10 cl	de vinaigre blanc
4	pieds d'agneau
2	citrons
	farine

Gnocchi de pommes de terre

500 g	de pommes de terre de conservation (bintje)
150 g	de farine
1	œuf
	fleur de sel
	noix de muscade
20 cl	de fond blanc de volaille
2	feuilles de sauge
15 g	de beurre
	huile d'olive
40 g	de parmesan râpé

Garniture de braisage

2	carottes
6	gousses d'ail
2	oignons paille
2	branches de céleri
2 kg	de tomates bien mûres
	poivre noir en grains
	clous de girofle
5	poireaux
2	branches de thym
2	feuilles de laurier
30 cl	de vin blanc sec
1,5 l	de fond blanc de volaille
40 cl	de jus d'agneau
	queues de persil
	fleur de sel
	gros sel gris de mer
1	citron
1	orange
	huile d'olives très mûres

Farce à paquets

Ciseler l'oignon blanc et bien le faire suer sans coloration.

Tailler des tranches de 2 mm d'épaisseur dans la poitrine de porc séchée. Ensuite les tailler en petits lardons et les faire sauter dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Les égoutter dans une passoire.

Effeuiller, laver, essorer et concasser le persil plat.

Eplucher et hacher les gousses d'ail.

Dans un saladier, mélanger l'oignon sué, les lardons sautés, le persil concassé, l'ail haché et la chapelure.

Assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et d'huile d'olive. Il faut que ce mélange forme une pâte assez consistante pour pouvoir farcir les paquets.

Montage des paquets et préparation des pieds

Demander au tripier des carrés de panse ou de tripes d'agneau très fraîches pour faire des paquets.

Les faire dégorger longuement dans un récipient d'eau froide vinaigrée, puis les égoutter sur un torchon. Mettre 1 cuillerée de farce au centre de chaque carré. Faire une petite entaille dans l'un des quatre coins. Replier d'abord les deux coins opposés n'ayant pas l'entaille l'un sur l'autre. Ensuite rabattre les deux autres coins en passant la pointe dans la fente de manière que le paquet puisse tenir tout en renfermant la farce. S'ils ne tiennent pas bien, ils peuvent être soutenus par une ficelle.

Bucler les pieds d'agneau, les essuyer et les blanchir. Les faire cuire dans un « blanc » (eau plus farine) légèrement citronné.

Cuisson des pieds et des paquets

Confectionner une brunoise assez grosse avec les carottes, les oignons paille et les branches de céleri.

Laver les poireaux et les mettre en botte.

Peler, épépiner et couper les tomates en gros cubes.

Confectionner un beau bouquet garni avec les queues de persil, 1 branche de thym et 1 feuille de laurier.

Renfermer les grains de poivre et les clous de girofle dans une bourse en tissu.

Dans un sautoir, faire suer les dés de tomate avec un filet d'huile d'olive, la bourse d'aromates, 1 branche de thym, une pincée de fleur de sel et 1 feuille de laurier.

Dans une braisière assez grande, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire suer sans coloration la brunoise de légumes.

Ranger ensuite dans la braisière, par couches successives, les pieds, la tomate concassée, les paquets, le bouquet garni et la botte de poireaux. Mouiller avec le vin blanc, le fond blanc de volaille et le jus d'agneau dégraissé. Assaisonner de gros sel gris de mer et de poivre du moulin.

Cuire à couvert pendant 3 heures dans un four réglé à 120 °C.

Confection des gnocchi

Laver et cuire les pommes de terre en robe des champs dans une casserole d'eau salée, en prenant soin de ne pas trop les faire cuire. Une fois prêtes, les éplucher rapidement en les gardant toujours au chaud. Les passer au tamis et incorporer l'œuf, la farine, du sel, du poivre du moulin et de la noix de muscade avec les mains, en travaillant le moins possible de manière à ne pas faire corder l'appareil.

Séparer la pâte en deux en la maintenant au chaud. Former des rouleaux de 1,5 cm de diamètre et y couper des petits bouchons de 2 cm de long. Les rouler entre les paumes des mains et les écraser légèrement sur les dents d'une fourchette en les faisant glisser sur une feuille de papier sulfurisé.

Plonger les gnocchi dans une casserole d'eau salée frémissante, les retirer dès qu'ils remontent à la surface et les refroidir dans un récipient d'eau glacée.

Egoutter les gnocchi sur un linge, puis les ranger dans un plat en les roulant dans un filet d'huile d'olive.

Finition des pieds et des paquets

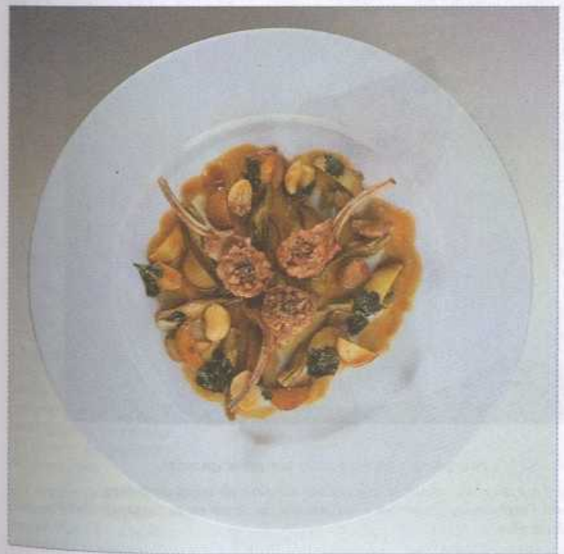
Retirer la braisière du four et laisser refroidir les pieds et les paquets dans leur fond de braisage.

Oter le bouquet garni, la bourse d'aromates et les poireaux, puis décanter les pieds et les paquets. Les ranger par portions dans une cocotte en fonte.

Eplucher, dégermer et hacher finement les gousses d'ail.

Prélever 2 rubans de zeste d'orange et de zeste de citron à l'aide d'un couteau économe. Les tailler en fine brunoise et les blanchir deux fois. Les égoutter dans une passoire.

Faire réduire le fond de braisage, ajouter les gousses d'ail hachées et la brunoise d'orange et de citron. Rectifier l'assaisonnement et le verser sur les pieds et les paquets.



Finition et Présentation

Au moment de l'emploi, faire réchauffer les pieds et les paquets dans leur fond de braisage dans une cocotte sur le bord de la plaque du fourneau.

Pendant ce temps, faire chauffer une casserole d'eau salée. Lorsqu'elle a atteint le frémissement, plonger les gnocchi de pomme de terre.

En même temps, faire chauffer 20 cl de fond blanc dans un sautoir avec une noix de beurre, les feuilles de sauge et un filet d'huile d'olive.

Dès que les gnocchi remontent à la surface, les prendre délicatement avec une écumoire et les rouler dans le sautoir. Bien les enrober de la « nage » à la sauge et les saupoudrer de parmesan râpé.

Disposer 1 pied et les paquets sur chaque assiette, puis ajouter les gnocchi. Vérifier l'assaisonnement du fond de braisage des pieds et des paquets, et en napper chacun d'eux. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.

Ail nouveau de l'arrière-pays

en **croquettes**

Pour 4 personnes



Ingrédients

Appareil

30	GOUSSES D'AIL
6	JAUNES D'ŒUFS DURS
50 G	DE BEURRE EN POMMADE
1	FEUILLE DE BASILIC

Anglaise

2	ŒUFS BATTUS
0,2 CL	D'HUILE D'OLIVE
100 G	DE FARINE
200	DE MIE DE PAIN FRAÎCHE
3 L	D'HUILE POUR FRITURE
	FLEUR DE SEL

Eplucher et retirer le germe des gousses d'ail, puis les blanchir trois fois successivement avant de les rafraîchir.

Finir la cuisson dans de l'eau salée, puis égoutter et presser fortement dans un linge.

Passer les gousses d'ail et les jaunes d'œufs ensemble au tamis. Bien mélanger à l'aide d'une spatule.

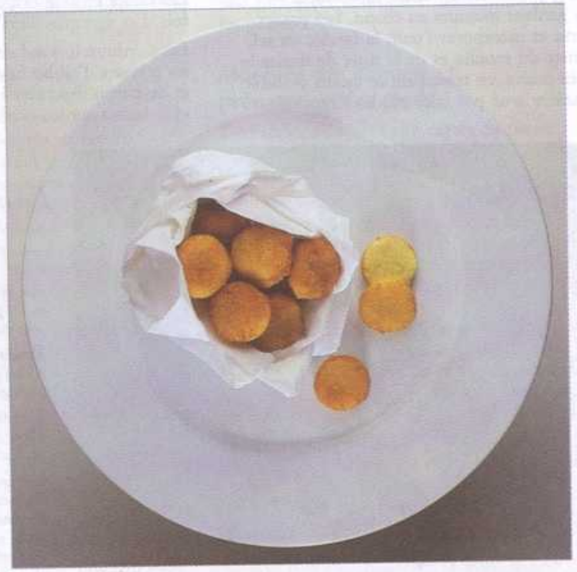
Ajouter le beurre en pommade, l'huile d'olive et le basilic finement haché. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin.

Mélanger la préparation de façon à la lisser.

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie, détailler des portions de la grosseur d'une bille et les passer au grand froid pour les durcir.

Paner les croquettes en les passant successivement dans la farine, dans l'œuf et dans la chapelure. Renouveler l'opération deux fois.





Finition et *Présentation*

Chauffer l'huile à 160 °C, puis plonger les croquettes par petite quantité.

Bien égoutter sur du papier absorbant et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. Suivant l'utilisation, dresser en « artichaut » ou servir en accompagnement ou en garniture d'un plat.

Ce plat peut être conseillé pour un amuse-bouche.

Soupe d'ail rose de Lautrec

morue pochée puis **effeuillée, jaune d'œuf cassé assaisonné au sel de morue, croûtes de pain dorées**



Pour 4 personnes

Ingrédients

Soupe d'ail

6	TÊTES D'AIL
50 G	DE LARD DE POITRINE DEMI-SEL
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
100 G	DE POMMES DE TERRE
1	BRANCHE DE THYM
1	FEUILLE DE LAURIER
	HUILE D'OLIVE
1	OIGNON
25 CL	DE BOUILLON DE POULE
25 CL	DE FOND BLANC
	QUEUES DE PERSIL
4	JAUNES D'ŒUFS
	GROS SEL DE SALAGE DE MORUE
4	PLUCHES DE PERSIL FRIT

Croûtes de pain dorées

2	TRANCHES DE PAIN DE MIE
50 G	DE BEURRE CLARIFIÉ

Morue

500 G	DE DOS DE MORUE ÉPAIS
1 L	DE LAIT
2	BAIES D'ANIS ÉTOILÉ

Préparation de la morue

Faire dégorger la morue dans un bac d'eau durant 48 heures, en changeant l'eau toutes les 6 heures.

Par la suite, retirer la peau et prélever le cœur des filets.

Pocher les cœurs de filet dans le lait anisé durant 5 minutes. Retirer délicatement, poser sur un plat en terre et arroser d'un filet d'huile d'olive. Recouvrir le plat et le maintenir au chaud durant 15 minutes environ afin de finir de cuire doucement le poisson.

Effeuiller la morue, conserver les parties les plus belles.

Croûtes de pain dorées

Tailler le pain de mie en fines tranches de 2 mm d'épaisseur, puis détailler celles-ci en triangles.

Les imbiber de beurre clarifié et les cuire entre deux plaques au four.

Sécher sur un linge.

Soupe d'ail

Eplucher les gousses d'ail, les fendre en deux puis les dégermer.

Eplucher les pommes de terre, puis les détailler en grosse brunoise.

Placer le lard dans une casserole à feu doux, couvrir d'eau froide et porter à ébullition, puis égoutter et refroidir dans de l'eau glacée. Le découper en petits dés.

Blondir les dés de poitrine dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive.

Ajouter l'oignon, laisser suer sans coloration.

Mouiller avec le bouillon de poule et le fond blanc, puis porter à ébullition.

Ajouter l'ail, les pommes de terre et un bouquet garni composé de queues de persil, de la branche de thym et de la feuille de laurier. Couvrir et laisser cuire pendant 45 minutes.

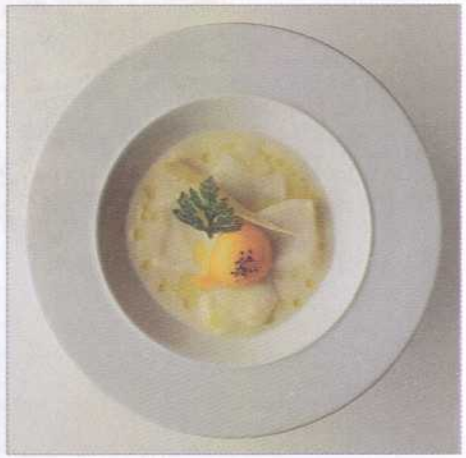
Au terme de la cuisson, retirer le bouquet garni et le lard, puis mixer et passer à travers une étamine.

Monter avec un filet d'huile d'olive.

Finition et *Présentation*

Dresser l'effeuillée de morue, placer un jaune d'œuf assaisonné de sel de morue au centre de chaque assiette, puis ajouter les croûtes de pain et les pluches de persil frit.

La soupe, préalablement présentée en soupière, sera versée dans les assiettes devant les convives.



Amanites des césars

en fin copeaux, jambon de Jabugo, pain de campagne oint d'ail

Pour 4 personnes

Ingrédients

12	amanites des césars, ou oronges
4	tranches de pain de campagne
20 cl	de jus de volaille
	huile d'olives très mûres
4	gousses d'ail confit
4	fines tranches de jambon de Jabugo
100 g	de riquette
	fleur de sel

Supprimer les pieds des amanites des césars et les sortir de la volve.

Les essuyer sur un linge. Conserver uniquement les têtes, réserver les pieds pour une autre préparation.

Tailler le jambon de Jabugo en triangles réguliers. Concasser les parures et les faire infuser dans le jus de volaille, puis lier avec les gousses d'ail écrasées.

Frotter de cette marmelade les tranches de pain de campagne et les griller au feu de bois.

Finition et Présentation

Assaisonner la riquette de fleur de sel, de poivre du moulin et d'huile d'olive.

Râper les amanites des césars à l'aide d'une mandoline à truffe sur les croûtons de pain de campagne. Y mêler le jambon de Jabugo.

Dresser un dôme de riquette sur chaque assiette, ajouter les croûtons et napper avec le reste de jus de volaille.



Amanites des césars

râpées à cru, herbes et salades d'automne au gras de jambon de Jabugo

Pour 4 personnes



Ingrédients

12	amanites des césars ou oronges
4	tranches de pain de campagne
	huile d'olives très mûres
2	gousses d'ail
50 g	de gras de jambon de Jabugo
	fleur de sel

Herbes et salades d'automne

Salades

30 g	de morgeline
20 g	de pourpier sauvage
100 g	de petites salades (chicorée, feuille de chêne, etc.)
80 g	de frisée fine
50 g	de frisée à grosse côte
80 g	de roquette
30 g	de mâche
50 g	de pissenlit
50 g	de corne-de-cerf

Herbes

5 g	de cerfeuil
2 g	de feuilles de cœur de céleri
3 g	d'estragon
3 g	de marjolaine
3 g	de basilic vert
5 g	de ciboulette
3 g	de petites feuilles de menthe

Herbes et salades d'automne

Salades

Equeuter la morgeline, le pissenlit, la roquette, la corne-de-cerf et le pourpier. Séparer en feuilles les frisées et les petites salades (chicorée, feuilles de chêne) pour ne garder que les sommités des feuilles avec un morceau de côte.

Effeuiller les cœurs de mâche pour ne conserver que les plus petites feuilles.

Laver à grande eau les salades en les gardant séparées. Les rincer, puis les essorer et réaliser le mélange.

Herbes

Equeuter le cerfeuil en pluches, la menthe fraîche, l'estragon, la marjolaine, le basilic vert et la ciboulette. Garder uniquement les sommités des feuilles.

Laver les herbes à grande eau en les gardant séparées. Rincer, puis essorer et réaliser le mélange.

Amanites des césars

Supprimer les pieds des amanites des césars et les sortir de la volve. Les essuyer sur un linge.

Conserver uniquement les têtes. Réserver les pieds pour une autre préparation.

Tailler le gras de jambon en fine brunoise régulière et mettre celle-ci à infuser avec les gousses d'ail et l'huile durant 10 minutes à 80 °C, puis retirer les gousses d'ail.

Finition et Présentation

Mélanger la salade, assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et d'huile parfumé au gras de jambon de Jabugo.

Dresser un dôme de salade sur chaque assiette.

Râper à l'aide d'une mandoline à truffe les amanites des césars.

Servir à part des toasts, préalablement grillés au feu de bois.

Anchois au sel



Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	d'anchois frais et calibrés
5	feuilles de laurier
1 kg	de gros sel gris de mer
1 c. à s.	de poivre en grains

Habiller et vider les anchois, puis leur sectionner la tête et la queue. Ensuite les passer rapidement sous l'eau courante, en prenant garde à ne pas les abîmer. Les éponger soigneusement dans un linge.

Prendre une grande plaque, mettre une couche de sel gris de mer, disposer les anchois à plat et les recouvrir de sel. Les laisser dégorger 8 heures, puis les retirer, les rincer une nouvelle fois sous l'eau et les éponger aussitôt.

Prendre un bocal en verre pouvant contenir tous les anchois. Mettre une couche de sel gris et les ranger en quinconce, sans les superposer, en mettant le ventre vers le bas.

Recouvrir de sel, mettre 1/2 feuille de laurier et 5 grains de poivre, puis recommencer l'opération autant de fois que nécessaire jusqu'à 3 cm du bord du bocal. Finir par une couche de sel et presser à l'aide d'un poids de 200 g.

Conserver les anchois en chambre froide. Au bout d'une semaine, retirer le poids, enlever délicatement le liquide qui est remonté à la surface et remettre une fine pellicule de sel gris de mer propre.

Stocker les anchois dans la chambre froide à poisson. A chaque utilisation, prendre la quantité nécessaire d'anchois et toujours recouvrir d'une fine pellicule de sel propre.



Filets d'anchois de Méditerranée

marinés au piment doux



Pour 4 personnes

Griller les piments sur la braise et les envelopper de papier d'aluminium.

Retirer la peau extérieure et égaliser l'intérieur des chairs avant de détailler en *lanières régulières*.

Habiller et vider les anchois, puis leur sectionner la tête et la queue.
Les passer rapidement et délicatement sous l'eau froide du robinet.
Les éponger soigneusement dans un linge.

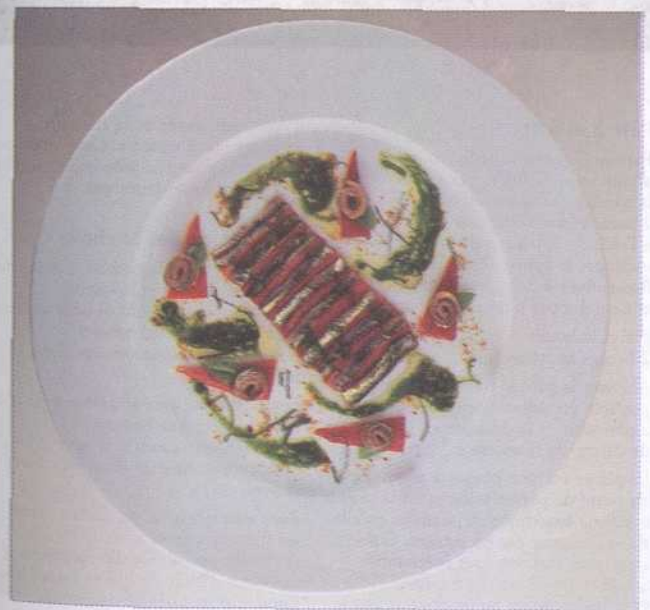
Lever en filets avec le pouce et l'index. Pincer l'arête à la hauteur de la nageoire caudale et tirer délicatement afin de récupérer les filets entiers.

Prendre une grande plaque, mettre une couche de sel gris de mer, disposer les anchois à plat, côté chair sur le sel, et laisser durant 20 minutes.

Les mettre à dégorger pendant 5 minutes. Les retirer, les éponger aussitôt.

Faire mariner anchois et piments doux dans un plat en terre, en intercalant 1 filet d'anchois et 1 lanière de piment doux. Saupoudrer de piment d'Espelette, des aromates et de l'ail détaillé en lamelles.

Recouvrir d'huile d'olive et laisser ainsi durant 12 heures au minimum.



Ingrédients

1 kg	d'anchois frais
10	*piments doux*
100 g	de gros sel gris de mer
4	gousses d'ail
	aromates : sarriette, thym frais, romarin
15 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
10 g	de piment d'Espelette en poudre
	fleur de sel
10 cl	de jus de persil



Finition et Présentation

Egoutter les anchois et les piments de la marinade, puis rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel et du piment d'Espelette en poudre.

Dresser à l'assiette et napper de jus de persil émulsionné avec de l'huile de marinade préalablement filtrée.

Très fine tarte à l'anchois

Pour 4 personnes



Ingrédients

Très fine tarte à l'anchois

80	anchois frais
120	pétales de tomate confite
100 g	de tapenade
1/2	bouquet de basilic
10 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
5	gousses d'ail
	fleur de sel
	quelques brins de thym

Pâte à foncer

250 g	de farine
165 g	de beurre en pommade
5 g	de sel
2	jaunes d'œufs

Pâte à foncer

Former un puits avec la farine additionnée de sel et placer au centre la totalité du beurre en pommade et 1 jaune d'œuf. Travailler l'ensemble à l'aide de la paume de la main et bien mélanger le beurre à la farine. Rassembler le tout en boule et l'envelopper d'un papier film.

Placer la boule au frais, pendant 2 heures au minimum.

Abaisser la pâte le plus finement possible en utilisant un rouleau à pâtisserie et la détailler en cercles de 21 cm de diamètre.

La placer sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé et la piquer avec une fourchette de manière qu'elle ne se déforme pas en cuisant. Cuire cette pâte dans un four préchauffé à 200 °C (pendant 20 minutes) et la badigeonner au pinceau de jaune d'œuf battu avant de la remettre au four pour 5 minutes. Cette opération permet de rendre la pâte imperméable et lui évite de se détremper.

Préparation des anchois

Habiller et vider les anchois, puis leur sectionner la tête et la queue. Les passer rapidement et délicatement sous l'eau froide du robinet. Les éponger soigneusement dans un linge.

Lever en filets avec le pouce et l'index. Pincer l'arête à la hauteur de la nageoire caudale et tirer délicatement afin de récupérer les filets entiers.

Faire mariner dans un plat en terre les filets d'anchois avec des feuilles de basilic et l'ail détaillé en lamelles, recouvrir d'huile d'olive et laisser ainsi durant 20 minutes au minimum.



Finition et Présentation

Répartir les tomates confites en une couche de 5 mm sur les galettes.

Egaliser soigneusement, puis couvrir avec les filets d'anchois.

Couvrir d'un disque de papier sulfurisé et passer l'ensemble au four pendant environ 2 minutes. Vérifier la cuisson et décoller le papier du dessus.

Tartiner le centre de tapenade et piquer au milieu 1 feuille de basilic frais.

Assaisonner chaque tarte de fleur de sel et de poivre du moulin. Confectionner un petit bouquet avec les brins de thym. Tremper ce bouquet dans de l'huile d'olive et en badigeonner les tartes avant de les dresser sur des assiettes chaudes.



Araignée de mer décortiquée

asperges et **girolles** vivement **sautées,**
jus de la presse

Pour 4 personnes

Ingrédients

Araignée de mer

8	araignées de mer femelles

Court-bouillon

1	citron de Menton
1	branche de fenouil sec
	poivre noir
	gros sel

Assaisonnement

1 cl	de jus de citron
1 cl	de jus de truffe
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Jus de la presse

50 g	de carotte
50 g	d'oignons blancs
50 g	de poireaux
50 g	de fenouils
400 g	de tomates bien mûres
6	gousses d'ail
30 g	de concentré de tomates
10	graines de coriandre
1	branche de fenouil sauvage
50 cl	de fond blanc de volaille
1	*botte de basilic*
2 cl	d'huile d'olive
100 g	de beurre
1	citron de Menton
10 cl	de vin blanc

Asperges vertes et girolles

20	*asperges vertes*
210 g	de girolles tête-de-clou soit 160 g prêt à l'emploi
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
20 g	de beurre
	fleur sel

Araignées de mer décortiquée

Séparer les pâtes et les coffres des araignées. Conserver le corail contenu dans les araignées et *4 coffres pour réaliser le jus de presse.* La présentation se fera dans les têtes (conserver de préférence les plus petites).

Cuire les pattes des araignées de mer dans le court-bouillon frémissant pendant 3 minutes et les coffres pendant 12 minutes pour les coffres en veillant à les mettre la tête en bas. Les égoutter, puis les décortiquer en prenant soin de ne pas briser la chair.

Jus de la presse

Eplucher, laver et découper en grosse brunoise la carotte, l'oignon, le poireau et le fenouil.

Couper le coffre des araignées en quatre et mettre le corail de côté. Faire sauter les coffres à feu vif dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive. Dès qu'une coloration apparaît, ajouter 50 g de beurre. Laisser légèrement caraméliser l'araignée. Ajouter la brunoise de légumes, laisser suer sans coloration et ajouter les tomates en morceaux, le concentré de tomates, l'ail écrasé et le citron coupé en quatre. Faites fondre pendant quelques minutes, déglacer avec le vin blanc, mouiller avec le fond blanc de volaille et laisser frémir doucement pendant 20 minutes. Faire infuser le basilic, la coriandre et le fenouil sauvage pendant 20 minutes hors du feu, puis filtrer le tout dans un chinois et faire réduire légèrement. Lier avec 50 g de beurre, un filet d'huile d'olive et le corail, sans laisser bouillir.

Asperges vertes et girolles

Eplucher les asperges. Confectionner des bottes *de 7 asperges et les pocher pendant 6 minutes* dans de l'eau bouillante fortement salée, pour qu'elles soient à point.

Nettoyer le pied des girolles. Les laver dans une bassine d'eau claire et les égoutter sur une plaque avec égouttoir. Les saisir dans un sautoir chaud avec de l'huile d'olive afin de leur faire rendre l'eau de végétation. Les égoutter de nouveau.

Une fois les asperges et les girolles cuites, les passer dans du beurre noisette, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Finition et *Présentation*

Dresser un dôme de sel au centre des assiettes de présentation et décorer autour avec des algues préalablement blanchies.

Chauffer l'araignée de mer au four vapeur sur une assiette couverte d'un film, puis l'assaisonner d'huile d'olive, de jus de citron et d'un trait de jus de truffe.

Répartir tous les éléments dans les têtes, dresser celles-ci sur les assiettes. et ajouter un cordon de jus, puis émulsionner à l'aide d'un Bamix. Présenter le reste à part.



Araignée de mer décortiquée

glacée à la tomate

Pour 4 personnes



Ingrédients

Araignées de mer

8	araignées de mer femelles

Court-bouillon

1	citron de Menton
1	branche de fenouil sec
	poivre noir
	gros sel

Assaisonnement

1 cl	de jus de truffe
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Jus de la presse

50 g	de carottes
50 g	d'oignons blancs
50 g	de poireaux
50 g	de fenouils
600 g	de tomates bien mûres
6	gousses d'ail
60 g	de concentré de tomates
10	graines de coriandre
1	branche de fenouil sauvage
50 cl	de fond blanc de volaille
1	botte de basilic
2 cl	d'huile d'olive
100 g	de beurre
1	citron de Menton
10 cl	de vin blanc

Suc de tomate

1 kg	de tomates en grappes bien mûres
5 cl	d'huile d'olive
8	gousses d'ail
1/2	bouquet de basilic

Tartare de tomates

500 g	de tomates en grappes bien *mûres*
5 cl	d'huile d'olive
0,5 cl	de vinaigre balsamique
1/2	bouquet de basilic
	fleur de sel

Garniture

15	amandes fraîches épluchées entières
500 g	de févettes
2	cébettes
20	sommités de basilic

Araignées de mer

Séparer les pattes des coffres des araignées. Conserver le corail contenu dans les araignées et 4 coffres pour réaliser le jus de presse. La présentation se fera dans les têtes (conserver de préférence les plus petites).

Cuire dans le court-bouillon frémissant les pattes des araignées de mer pendant 3 minutes, et les coffres pendant 12 minutes, en veillant à leur mettre la tête en bas. Les égoutter et les décortiquer, en prenant soin de ne pas briser la chair.

Jus de la presse

Eplucher, laver et découper en grosse brunoise la carotte, l'oignon, le poireau et le fenouil.

Couper le coffre des araignées en quatre et mettre le corail de côté. Faire sauter les coffres à feu vif dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive. Dès qu'une coloration apparaît, ajouter 50 g de beurre, puis laisser légèrement caraméliser l'araignée. Ajouter la brunoise de légumes, laisser suer sans coloration et ajouter les tomates en morceaux, le concentré de tomates, l'ail écrasé et le citron coupé en quatre. Faire fondre pendant quelques *minutes, déglacer avec le vin blanc, mouiller avec* le fond blanc de volaille et laisser frémir doucement pendant 20 minutes, puis faire infuser le basilic, la coriandre et le fenouil sauvage pendant 20 minutes hors du feu. Filtrer le tout dans un chinois et faire réduire légèrement. Lier avec 50 g de beurre, un filet d'huile d'olive et le corail, sans laisser bouillir.

Finition et Présentation

Dresser au centre des assiettes de présentation un dôme de sel et décorer autour avec des algues préalablement blanchies.

Assaisonner l'araignée avec le suc de tomate, le jus de truffe, de la fleur de sel, du poivre du moulin et de l'huile d'olive. Répartir le tartare, l'araignée et la garniture dans les têtes, puis dresser celles-ci sur les assiettes. Ajouter un cordon de jus émulsionné à l'aide d'un Bamix, quelques touches de suc de tomate et quelques sommités de basilic.

Tartare de tomates

Peler les tomates, les couper en quartiers et les épépiner, en gardant le cœur des quartiers pour l'eau de tomate. Les mettre à mariner avec de l'huile d'olive et le basilic concassé.
Au moment de servir, hacher au couteau et assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin *et de vinaigre balsamique, pour éviter que* la tomate ne rejette son eau de végétation.

Suc de tomate

Sur une plaque en cuivre, disposer les tomates préalablement coupées en deux, sucrées et salées (côté coupé sur la plaque). Arroser d'un filet d'huile d'olive, parsemer des gousses d'ail écrasées, couvrir et mettre au four très doux (100 °C) pour que les tomates deviennent *fondantes et que le suc accroche légèrement.* Une fois les tomates cuites et légèrement caramélisées au fond de la plaque, déglacer avec 30 cl d'eau de tomate. Laisser cuire à nouveau sans couvrir, en faisant infuser 2 ou 3 branches de basilic. Egoutter le suc sans le fouler. Réserver.

Eau de tomate

Conserver tous les intérieurs de tomate et les mettre à égoutter dans une passoire ; si nécessaire, les fouler.

Garniture

Ecosser les févettes, retirer la première peau et le germe. Supprimer la première peau des cébettes, les laver à grande eau et les égoutter, puis les sécher sur un linge et les détailler en fins sifflets.

Tailler *les tomates confites en lanières à raison* de 9 pièces par personne.



Araignée de mer

en coque liée de corail, jeunes légumes en macédoine

Pour 4 personnes

Ingrédients

Araignées de mer

8	araignées de mer femelles

Court-bouillon

1	citron de Menton
1	branche de fenouil sec
	gros sel

Assaisonnement

	l'intérieur des araignées, soit les parties crémeuses et le corail
5 g	de moutarde à l'estragon
1	citron
3 cl	d'huile d'olive
2 cl	de jus d'araignée réduit
2 cl	de jus de truffe
1	branche d'estragon
	fleur de sel

Jus de la presse

50 g	de carottes
50 g	d'oignons blancs
50 g	de poireaux
50 g	de fenouils
600 g	de tomates bien mûres
6	gousses d'ail
50 g	de concentré de tomates
10	graines de coriandre
1	branche de fenouil sauvage
50 cl	de fond blanc de volaille
1	botte de basilic
2 cl	d'huile d'olive
100 g	de beurre
2	citrons de Menton
10 cl	de vin blanc

La macédoine

100 g	de grosses carottes avec leurs fanes
100 g	de radis blanc ou de navets
100 g	de cœur de céleri-branche
50 g	de pomme granny smith
15 g	de truffe noire
10	graines de coriandre
10	grains de poivre noir
1	ruban de zeste de citron
	fleur de thym frais
1	gousse d'ail
	huile d'olive

Assaisonnement de la macédoine

1	citron
1 cl	de jus de truffe
30 g	de mayonnaise
	fleur de sel

La macédoine

Tailler en brunoise de 5 mm de côté les carottes, le céleri, le radis blanc, la pomme et la truffe noire. Veiller à garder les dés de pomme et de truffe séparés.

Etuver à couvert les brunoises de céleri, de radis et de carotte dans un filet d'huile d'olive, avec comme éléments aromatiques 1 gousse d'ail et une mousseline contenant les graines de coriandre, le poivre noir, le ruban de zeste de citron et la fleur de thym frais.

Débarrasser, mettre à refroidir et conserver à température ambiante. Cuire avant chaque service pour ne pas avoir besoin de stocker au frais.

Assaisonner la macédoine avec la mayonnaise, le jus du citron, le jus de truffe, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Araignées de mer

Séparer les pattes des coffres des araignées. Conserver le corail pour réaliser l'assaisonnement, et 4 coffres. La présentation se fera dans les têtes (conserver de préférence les plus petites).

Cuire dans le court-bouillon frémissant les pattes des araignées de mer pendant 3 minutes, et les coffres pendant 12 minutes, en veillant à les mettre la tête en bas. Les égoutter, puis les décortiquer en veillant à ne pas briser la chair.

Assaisonnement des araignées

Concasser avec un fouet les parties crémeuses, prélever un tiers du corail et le cuire au bain-marie. Une fois refroidi, le hacher très finement au couteau. Concasser le reste du corail cru.

Mélanger dans un saladier, à l'aide d'un fouet, les parties crémeuses, le corail cru, le corail cuit, le jus du citron, le jus de truffe, la moutarde à l'estragon, l'huile d'olive, le jus d'araignée réduit, l'estragon, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Assaisonner les chairs de l'araignée de ce mélange.



Jus de la presse

Eplucher, laver et découper en grosse brunoise la carotte, l'oignon, le poireau et le fenouil.

Couper le coffre des araignées en quatre et mettre le corail de côté. Faire sauter les coffres à feu vif dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive. Dès qu'une coloration apparaît, ajouter 50 g de beurre et laisser légèrement caraméliser l'araignée. Ajoutez la brunoise de légumes et laisser suer sans coloration. Ajouter les tomates en morceaux, le concentré de tomates, l'ail écrasé et 1 citron coupé en quatre. Faire fondre pendant quelques minutes, puis déglacer avec le vin blanc, mouiller avec le fond blanc de volaille et laisser frémir doucement pendant 20 minutes. Faire infuser le basilic, la coriandre et le fenouil sauvage pendant 20 minutes hors du feu. Filtrer le tout dans un chinois et faire réduire légèrement. Lier avec un filet d'huile d'olive, assaisonner de poivre du moulin et de jus de citron.



Finition et Présentation

Dresser un dôme de sel au centre des assiettes de présentation.

Répartir la macédoine dans les têtes, en y mêlant l'araignée. Dresser sur les assiettes et ajouter un cordon de jus. Emulsionner à l'aide d'un Bamix, ajouter les pinces en haut de l'assiette et lustrer à nouveau l'araignée avec son jus réduit.

Araignée de mer décortiquée

bouillon d'un **minestrone** lié des **parties crémeuses**

Pour 4 personnes

Ingrédients

8	ARAIGNÉES DE MER FEMELLES
10 CL	DE VIN BLANC
1	BRANCHE DE FENOUIL SEC
10	GRAINS DE POIVRE NOIR
1	CITRON

Bouillon d'un minestrone

50 G	DE CÉBETTES
100 G	DE MINIPOIREAUX
150 G	DE CAROTTES
50 G	DE NAVETS
50 G	DE CÉLERI-BRANCHE
200 G	DE POMMES DE TERRE
150 G	DE HARICOTS BLANCS FRAIS
400 G	DE TOMATES FRAÎCHES
80 G	DE TOMATES CONFITES
100 G	DE COURGETTES NOUVELLES
80 G	DE HARICOTS VERTS
250 G	DE PETITS POIS
250 G	DE FÉVETTES
2 L	DE BOUILLON DE POULE
15 CL	D'HUILE D'OLIVE
1	CITRON DE MENTON
3	GOUSSES D'AIL
1	BOTTE DE BASILIC
50 G	DE BEURRE

Pistou

5	GOUSSES D'AIL
1	BOTTE DE BASILIC VERT
15 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson des araignées de mer

Séparer les pattes des coffres des araignées de mer. Conserver tout le corail et 4 coffres pour réaliser le bouillon.

Préparer un court-bouillon dans une grande marmite avec 5 litres d'eau, le vin blanc, la branche de fenouil, les grains de poivre et du gros sel.

Cuire les pattes des araignées de mer dans le court-bouillon frémissant pendant 3 minutes, et cuire les coffres pendant 12 minutes en veillant à les mettre la tête en bas. Les égoutter.

Décortiquer les pattes, en prenant soin de ne pas briser la chair.

Pistou

Eplucher les gousses d'ail. Les mettre dans un mortier avec une pincée de sel et les écraser à l'aide du pilon pour les réduire en purée. Ajouter les feuilles de basilic et continuer de piler pour obtenir une pâte lisse et homogène. Monter ensuite le pistou en incorporant l'huile d'olives très mûres, en donnant un mouvement circulaire au pilon, puis vérifier l'assaisonnement.

Bouillon d'un minestrone

Couper les coffres réservés en quatre.

Laver, éplucher et sécher tous les légumes. Tailler en brunoise carottes, navets, céleri, pommes de terre et courgettes nouvelles.

Emincer finement les cébettes et les poireaux.

Tailler les haricots verts en petits tronçons.

Eplucher les févettes, les petits pois et les haricots blancs.

Peler les tomates fraîches, les épépiner et les tailler en petits dés.

Faire suer à l'huile d'olive les carottes, les navets, le céleri-branche, les haricots



blancs et les pommes de terre. Ajouter les cébettes, les poireaux, et la moitié des tomates fraîches. Mouiller avec le bouillon de poule bouillant et cuire à petit feu.

En fin de cuisson, ajouter les courgettes, les légumes verts et les tomates confites.

Au terme de la cuisson, filtrer le bouillon de cuisson et conserver les légumes.

Faire sauter les coffres d'araignée de mer à feu vif dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive. Dès qu'une légère coloration apparait, ajouter 50 g de beurre et laisser caraméliser l'araignée un petit peu.

Ajouter le reste des tomates fraîches, l'ail écrasé et le citron de Menton coupé en quatre. Faire fondre durant quelques minutes, puis ajouter le bouillon de cuisson des légumes et laisser frémir doucement pendant 20 minutes.

Faire infuser le basilic pendant 20 minutes hors du feu et filtrer le tout dans une passoire fine, puis filtrer de nouveau à l'aide d'une étamine. Lier avec un filet d'huile d'olive et le corail.

Finition et Présentation

Chauffer les légumes dans un peu de bouillon d'araignée de mer lié de pistou et donner un tour de moulin à poivre.

Chauffer l'araignée de mer au four vapeur sur une assiette couverte d'un film, puis l'assaisonner d'huile d'olive et d'un trait de jus de citron.

Répartir tous les éléments dans les assiettes.

Verser le bouillon de minestrone dans une soupière chaude et servir devant les convives.

Délicate gelée d'araignée de mer

sommités de **chou-fleur en fine crème,** d'autres à **la grecque**

Pour 4 personnes

Araignées de mer

Séparer les pattes des coffres des araignées. Conserver le corail et réserver 2 coffres pour réaliser le jus de grecque.

Cuire les pattes des araignées dans le court-bouillon de mer frémissant pendant 3 minutes, et les coffres pendant 12 minutes, en mettant la tête en bas. Les égoutter, puis les décortiquer, en veillant à ne pas briser la chair.

Sommités de chou-fleur

Détailler le chou-fleur en petites sommités.

Blanchir celles-ci dans de l'eau bouillante salée. Laisser bouillir pendant 2 à 3 minutes, rafraîchir à l'eau froide et égoutter.

Séparer en deux moitiés égales.

Réaliser la crème avec la première moitié.

En fine crème

Faire bouillir le fond blanc de volaille et la crème liquide.

Ajouter le chou-fleur et une pincée de curry, puis faire cuire pendant 40 minutes.

Mixer à l'aide d'un thermomixeur, en régulant l'humidité avec le liquide de cuisson.

Passer au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

Mixer la préparation et laisser refroidir complètement. Rectifier l'épaisseur avec de la crème double si nécessaire.

A la grecque

Emincer les échalotes et le fenouil.

Faire suer le tout dans une cocotte sans coloration, ajouter les coffres d'araignée et faire suer à nouveau.

Déglacer avec le vinaigre et faire réduire. Verser ensuite le vin blanc et le réduire de moitié. Envelopper les aromates et les gousses d'ail écrasées dans une gaze et verser le fond banc. Cuire à feu doux en écumant jusqu'à l'ébullition, puis cuire pendant 40 minutes en écumant régulièrement afin de clarifier le bouillon. Passer à la louche dans une étamine.

Faire suer les sommités de chou-fleur avec un filet d'huile d'olive, assaisonner de fleur de sel, déglacer avec le jus de grecque et cuire à couvert.

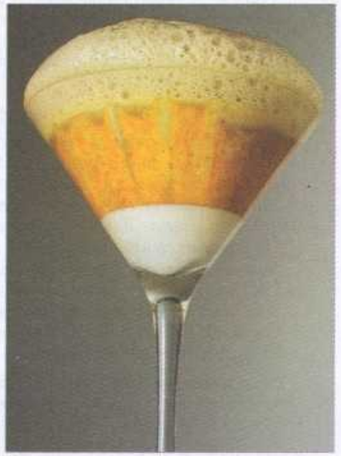
Au terme de la cuisson, lier d'huile d'olive et y enrober les sommités.

Finition et Présentation

Dresser dans un verre à cocktail.

Faire couler en fond la crème de chou-fleur et laisser prendre au frais.

Assaisonner l'araignée avec le jus de citron, de la fleur de sel, du poivre du moulin et l'huile d'olive. Répartir l'araignée, puis les sommités de chou-fleur, dans les verres. Ajouter un cordon de jus et émulsionner à l'aide d'un Bamix.



Ingrédients

Araignées de mer

4	ARAIGNÉES DE MER FEMELLES

Court-bouillon

1/2	CITRON DE MENTON
1	BRANCHE DE FENOUIL SEC
	POIVRE NOIR
	GROS SEL

Assaisonnement

1 CL	DE JUS DE CITRON
1 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL

Sommités de chou-fleur

1	CHOU-FLEUR

Fine crème

1 G	DE CURRY EN POUDRE
30 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
30 CL	DE CRÈME LIQUIDE
20 G	DE CRÈME DOUBLE
	FLEUR DE SEL

Jus de grecque

500 G	D'ÉCHALOTES
1/2	BULBE DE FENOUIL
3	GOUSSES D'AIL
20 CL	DE VINAIGRE DE VIN BLANC
40 CL	DE VIN BLANC SEC
20	GRAINS DE POIVRE NOIR
40	GRAINES DE CORIANDRE
1	RUBAN DE ZESTE DE CITRON NON TRAITÉ
2	BRANCHES DE THYM FRAIS
1/2	FEUILLE DE LAURIER
1 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
4,5 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT

Artichauts piquants à l'huile

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 kg	d'artichauts épineux
2 l	de vin blanc sec
50 cl	de vinaigre blanc
1	branche de thym
1	feuille de laurier
1	tête d'ail
1 c. à s.	de poivre noir
	gros sel gris de mer
1 c. à c.	de sucre en poudre
1	oignon blanc
5	clous de girofle
1 c. à s.	de graines de coriandre
3	branches de fenouil sec
1	branche de romarin

Mise en bocal

1	bâton de cannelle
3	clous de girofle
1	branche de romarin
1	feuille de laurier
1	branche de thym
5	grains de poivre noir
2 l	d'huile d'olives

Présentation

4	feuille de laurier
4	branches de thym
4	branche de romarin
	fleur de sel



Jus de cuisson

Eplucher l'oignon blanc et le piquer des clous de girofle.

Confectionner un bouquet garni avec les branches de thym, de fenouil et de romarin, et avec la feuille de laurier.

Séparer la tête d'ail pour en retirer les gousses. Les éclater sans les éplucher.

Renfermer les grains de poivre noir et les graines de coriandre dans une bourse en tissu.

Dans une grande cocotte, mettre le vin blanc sec, le vinaigre blanc, le bouquet garni, la bourse de tissu, le gros sel gris de mer, les gousses d'ail et le sucre. Porter à ébullition, puis laisser frémir à couvert pendant 3 minutes.

Préparation des artichauts

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond et les parties dures des feuilles. Eplucher le pied comme une asperge. Retirer le foin et réserver les artichauts au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Couper les artichauts en deux dans le sens de la hauteur et les plonger dans le liquide de cuisson bouillant. Les laisser cuire durant 6 minutes en maintenant un léger frémissement. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Lorsqu'ils sont al dente, les égoutter sur une plaque perforée en Inox, en les prenant délicatement à l'aide d'une écumoire. Retirer toute la garniture aromatique et les laisser refroidir.

Mise en bocal

Prendre un bocal en verre, propre et assez grand pour contenir l'ensemble de la préparation (artichauts, garniture aromatique, huile d'olive). Ranger les artichauts horizontalement en les serrant en sept couches régulières et en intercalant entre elles un aromate différent : commencer par mettre sur la première couche d'artichauts 5 grains de poivre noir, puis sur celle d'après 1 feuille de laurier, sur la suivante 1 branche de thym, et ainsi de suite, en utilisant tous les aromates. Finir par une couche d'artichauts afin de remplir le récipient à 3 cm du bord. Recouvrir généreusement d'huile d'olives très mûres et fermer hermétiquement le bocal.

Conserver les artichauts en chambre froide à l'abri de la lumière. Compter 3 bonnes semaines avant de les utiliser pour que se produise le phénomène d'osmose (mélange de tous les parfums).

Finition et Présentation

Au moment de l'emploi, égoutter la quantité nécessaire d'artichauts.

Dresser les harmonieusement dans une assiette creuse, donner un tour du moulin à poivre, parsemer de fleur de sel et arroser de marinade. Servir frais mais non glacé.



Artichauts épineux en barigoule

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 4 artichauts épineux de même taille avec les queues et les feuilles
- 2 oignons blancs
- 3 carottes
- 200 g de poitrine de porc séchée
- 100 g de poitrine de porc fumée
- queues de persil
- 1 branche de céleri coupée en deux
- vert de poireau
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 écorces d'orange séchées
- 6 gousses d'ail
- 40 cl de vin blanc sec
- 50 cl d'huile d'olive
- 1 l de bouillon de poule
- 15 g de beurre
- fleur de sel
- 2 c. à s. de poivre noir en grains
- huile d'olives très mûres
- 1 citron

Garniture de dressage

- 2 jeunes carottes
- 5 oignons nouveaux
- 4 gousses d'ail
- 2 tranches de 5 mm d'épaisseur de poitrine de porc séchée pas trop grasse cuite sous vide

Artichauts

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond et les parties dures des feuilles. Eplucher le pied comme une asperge. Retirer le foin et réserver les artichauts au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau). Récupérer les feuilles se trouvant sur les pieds. Prendre les plus petites, les plus blanches, et les mettre directement dans un récipient d'eau froide.

Garniture de cuisson

Eplucher, laver et tailler en rondelles de 3 mm d'épaisseur les carottes et les oignons blancs.

Confectionner 2 bouquets garnis identiques avec les queues de persil, les branches de thym et de céleri, les feuilles de laurier et le vert de poireau.

Faire 2 bourses pour renfermer les grains de poivre noir.

Eclater légèrement les gousses d'ail sans les éplucher.

Tailler en gros lardons la poitrine de porc séchée et la poitrine fumée.

Jus de feuilles

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer 20 cl d'huile d'olive. Ajouter la moitié des lardons de poitrine salée. Les faire légèrement dorer. Ajouter la moitié des carottes et des oignons blancs émincés, la moitié des gousses d'ail, 1 bouquet garni et 1 bourse de poivre noir. Laisser compoter pendant 5 minutes à couvert sur un coin de la plaque du fourneau.

Egoutter les feuilles d'artichaut et les mettre aussitôt dans la cocotte. Déglacer le jus avec 20 cl de vin blanc pour qu'il ne noircisse pas. Le faire réduire de moitié et mouiller avec 50 cl de bouillon de poule. Saler légèrement, porter à ébullition, écumer, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Passer au chinois étamine dans un récipient propre et refroidir aussitôt.

Cuisson des artichauts

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer 20 cl d'huile d'olive. Mettre les lardons de poitrine de porc fumée et le reste des lardons de poitrine séchée. Les faire légèrement dorer. Ajouter le reste de garniture, la bourse de poivre noir, les écorces d'orange séchées, les 3 gousses d'ail restantes et l'autre bouquet garni. Laisser compoter à couvert pendant 5 minutes sur le bord de la plaque du fourneau.

Egoutter les artichauts, les mettre dans la cocotte, les saler et les faire suer pendant 3 minutes avec la garniture.

Déglacer avec 20 cl de vin blanc. Laisser réduire aux trois quarts et mouiller juste à hauteur avec le bouillon de poule. Laisser cuire, en couvrant à moitié, avec un léger frémissement pendant 6 minutes. Vérifier la cuisson des artichauts avec la pointe d'un couteau. Lorsqu'ils sont fondants, les retirer délicatement de leur fond de braisage et les ranger dans un récipient juste assez grand pour qu'ils puissent tenir les uns à côté des autres.

Ajouter une noix de beurre au jus de cuisson et l'émulsionner sur feu vif pendant 30 secondes. Rectifier l'assaisonnement, ajouter quelques gouttes de jus de citron et passer le jus au chinois étamine au-dessus des artichauts cuits. Ils doivent juste être immergés.

Laisser refroidir le tout ensemble.

Garniture de dressage

Eplucher, laver, égoutter et tailler en rondelles de 2 mm d'épaisseur les oignons nouveaux et les jeunes carottes.

Tailler la poitrine de porc cuite sous vide en lardons de 5 mm de côté.

Cuire les gousses d'ail en chemise pendant 5 minutes, en maintenant un léger frémissement, dans le jus de feuilles. Ajouter les rondelles de carotte et d'oignon, puis laisser cuire pendant encore 2 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir la garniture dans son jus de cuisson.

Finition et Présentation

Egoutter délicatement les artichauts de leur jus de cuisson et tailler les queues en biseau.

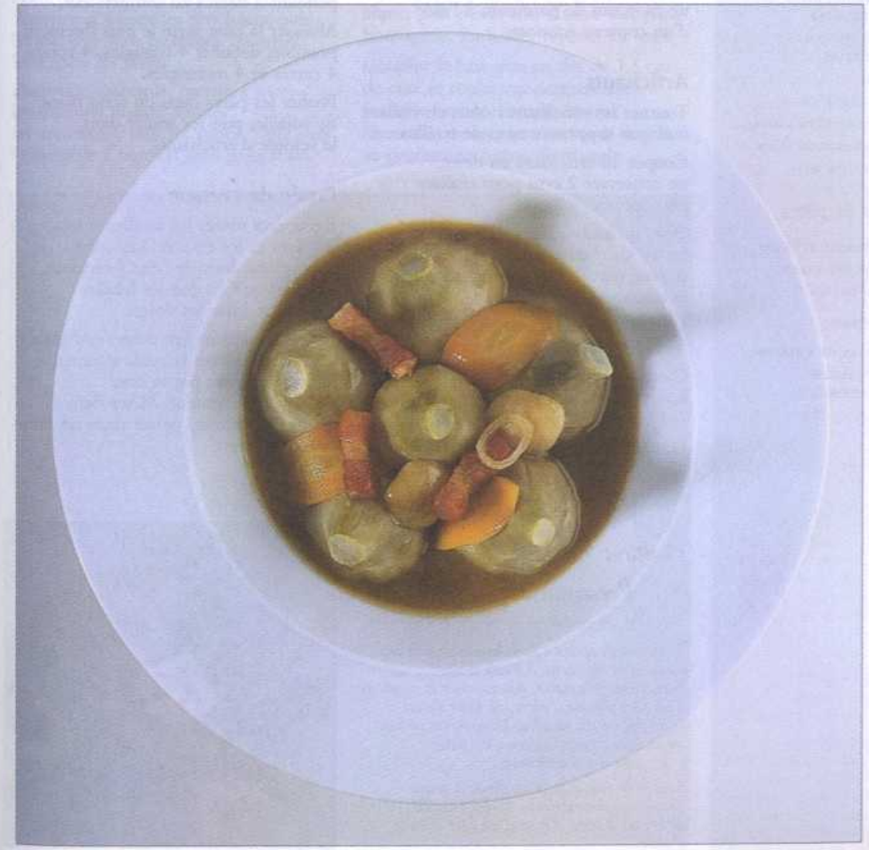
Les ranger dans des assiettes creuses en leur mettant la queue en l'air.

Mélanger le jus de cuisson des artichauts avec le jus de feuilles. Vérifier l'assaisonnement et napper généreusement les artichauts.

Répartir la garniture de dressage.

Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, donner un tour de moulin à poivre, ajouter quelques grains de fleur de sel et servir.

Ce plat doit être servi chaud ou froid suivant la saison.



Artichauts violets fondants

d'autres en **fins copeaux,**
roquette et **géométrie de pâtes, caillé de brebis cassé**

Pour 4 personnes

Ingrédients

Artichauts

12	ARTICHAUTS VIOLETS
1	ARTICHAUT BRETON
2 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
4	POTS DE CAILLÉ DE BREBIS
1	CITRON
10 CL	D'HUILE D'OLIVE
200 G	DE ROQUETTE SAUVAGE
100 G	DE PARMESAN FRAIS
	FLEUR DE SEL

Géométrie de pâtes

250 G	DE FARINE TYPE 00
125 G	DE PURÉE VERTE
1	ŒUF ENTIER

Purée de cresson

2	BOTTES DE CRESSON
200 G	D'ÉPINARDS EN BRANCHES

Bouillon d'artichaut

Tourner, vider et couper en quartiers l'artichaut breton. Faire suer à l'huile d'olive et mouiller au fond blanc. Cuire à feu doux, laisser réduire de moitié.

Mixer puis émulsionner à l'huile d'olive. Assaisonner, ajouter quelques gouttes de citron et passer au chinois. Réserver.

Prélever quelques copeaux dans un morceau de parmesan à l'aide d'un couteau économe.

Artichauts

Tourner les artichauts violets en veillant à ne pas supprimer trop de feuilles.

Couper 10 artichauts en deux, en conserver 2 crus pour réaliser les copeaux.

Dans un sautoir, faire étuver les 10 artichauts avec un filet d'huile d'olive, que l'on aura préalablement assaisonnée.

Laisser suer sans coloration, puis mouiller avec du fond blanc à hauteur.

Cuire à couvert. En fin de cuisson, les artichauts doivent être fondants. Les enrober de leurs sucs de cuisson.

Equeuter, laver puis essorer la roquette.

Géométrie de pâtes

Dans un saladier, mélanger la farine avec la purée de cresson et l'œuf. Lorsque le pâton commence à être relativement souple, le mettre sur le marbre et le fraiser à l'aide de la paume de la main pour le rendre homogène.

Le mettre en boule, l'entourer de papier film et le laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Abaisser la pâte verte le plus finement possible, détailler 4 triangles, 4 ronds, 4 carrés et 4 rectangles.

Pocher les pâtes dans du fond blanc de volaille, puis les rouler dans le velouté d'artichauts.

Purée de cresson

Récupérer toutes les feuilles vertes, les laver et les essorer. Les cuire à l'anglaise dans de l'eau fortement salée, jusqu'à ce que les feuilles s'écrasent entre les doigts.

Refroidir rapidement dans l'eau glacée afin de conserver la couleur verte. Laisser égoutter par la suite et presser fortement. Mixer dans un thermomixeur, passer dans un tamis fin et réserver.



Finition et Présentation

Tailler des copeaux dans les artichauts crus, au dernier moment, à l'aide d'une mandoline japonaise. Assaisonner la roquette d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin. Dresser, en mêlant les artichauts cuits et crus, les pâtes et les copeaux d'artichaut.

Saucer le tout avec 1 cuillerée à soupe de velouté d'artichauts. Servir le caillé de brebis à part, nappé d'un filet d'huile d'olive.



Bouillon d'artichauts et de cèpes

rissoles de foie gras et matignon aux truffes

Pour 4 personnes

Ingrédients

120 G	D'OIGNONS BLANCS
6	ARTICHAUTS VIOLETS
300 G	DE CÈPES MOYENS
80 CL	DE BOUILLON DE POULE
5 CL	DE CRÈME FLEURETTE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
30 CL	DE CRÈME MONTÉE

Rissoles de foie gras

120 G	DE FOIE GRAS CONFIT
15 G	DE TRUFFE NOIRE HACHÉE
250 G	DE FARINE
15 CL	DE VIN BLANC
1 L	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

Matignon aux truffes

3	ARTICHAUTS VIOLETS CAMUS
50 G	DE TRUFFE FRAÎCHE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
2 CL	DE JUS DE TRUFFE
25 G	DE BEURRE

Matignon aux truffes

Tourner et évider les artichauts, éplucher la truffe fraîche. Tailler en matignon artichauts et truffe.

Faire suer dans un filet d'huile d'olive, déglacer avec le jus de truffe et lier avec une noix de beurre.

Bouillon d'artichauts et de cèpes

Eplucher et émincer les oignons blancs. Tourner et évider les artichauts, puis les découper en quartiers. Nettoyer les cèpes, les laver.

Dans une casserole, mettre à suer les oignons blancs, ajouter les artichauts, puis les cèpes. Faire suer l'ensemble à couvert sans coloration.

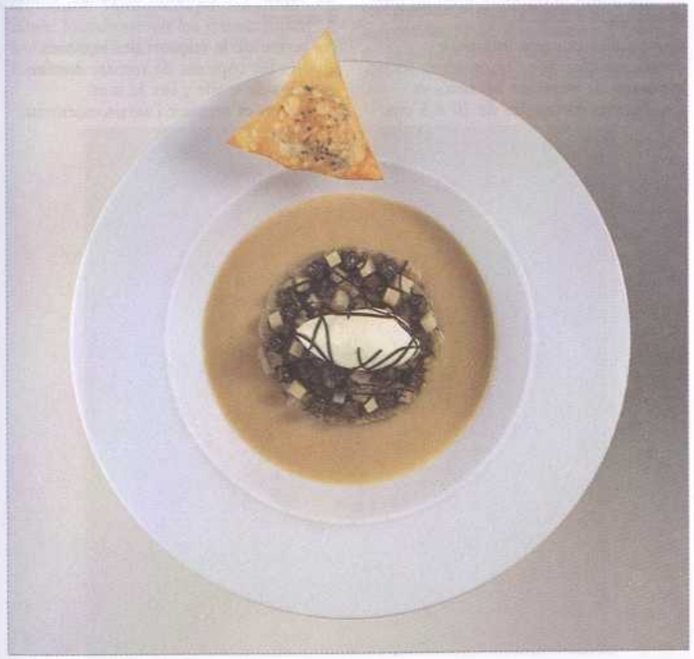
Verser le bouillon de poule bouillant et cuire pendant 30 minutes. Ajouter la crème, donner une ébullition puis mixer et filtrer au chinois étamine. Vérifier l'assaisonnement.

La consistance doit être onctueuse, ni épaisse ni granuleuse.

Rissoles de foie gras

Mélanger la farine tamisée avec le vin blanc, puis pétrir afin d'avoir une pâte homogène. La laisser reposer au frais.

Détailler le foie gras en dés de 1,5 cm de côté et rouler ces derniers dans la truffe hachée. Etendre la pâte finement, monter les rissoles et détailler au couteau en forme de triangle.



Finition et Présentation

Frire les rissoles dans l'huile de pépins de raisin préalablement chauffée à 155 °C. Egoutter sur un linge, assaisonner de sel et de poivre du moulin. Servir dans une serviette chaude.

Chauffer le bouillon et le verser en soupière avec 10 cl de crème montée.

Ranger la matignon au centre de chaque assiette, ajouter au milieu 1 cuillerée de crème assaisonnée de poivre noir, puis verser un trait d'huile d'olive pour terminer.

Artichauts épineux au sautoir

fine galette croustillante de pommes de terre aux tomates confites et truffes noires

Pour 4 personnes

Ingrédients

Artichauts épineux

12	artichauts épineux
20	pétales de tomate confite
8	cébettes
40 g	de truffe noire
20 g	de truffe noire pour râper à cru
30 g	de beurre
1 cl	de jus de truffe
20 cl	de bouillon de poule
	huile d'olive
	fleur de sel

Galette de pommes de terre

4	grosses pommes de terre
50 g	de beurre clarifié

Finition et Présentation

Tailler au dernier moment des copeaux dans les artichauts crus à l'aide d'une mandoline japonaise, assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin.

Dresser en mêlant les artichauts cuits et crus, les légumes à cheval, et couvrir partiellement avec la galette de pommes de terre. Verser le jus de cuisson tout autour, et terminer en râpant la truffe devant les convives.



Galette de pommes de terre

Eplucher les pommes de terre. Les tailler en forme de bouchon de 2 cm de diamètre. Couper une extrémité de chacun des bouchons et tailler ces derniers en rondelles régulières de 1 mm d'épaisseur.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et passer 2 secondes les tranches de pomme de terre de chaque côté afin de faire sortir l'amidon.

Ensuite, ranger les rondelles de pomme de terre sur une plaque préalablement beurrée, en quinconce, en les faisant se chevaucher légèrement afin de former une galette fine et régulière.

Les arroser généreusement de beurre clarifié fondu et les cuire dans un four chaud réglé à 220 °C.

Lorsqu'elles ont pris une belle coloration blonde et homogène, sortir la plaque de pommes Maxim's et y tailler des rectangles de 10 x 5 cm.

Artichauts épineux

Tourner les artichauts épineux en veillant à ne pas supprimer trop de feuilles.

Conserver 2 pièces crues pour réaliser les copeaux, puis découper les 10 autres artichauts en quartiers. Supprimer le foin.

Tailler les cébettes en deux dans le sens de la longueur après leur avoir ôté la première peau.

Couper la truffe en lamelles de 3 mm d'épaisseur.

Faire sauter les artichauts à l'huile d'olive. Ajouter les cébettes, les lamelles de truffe et le bouillon de poule. Cuire à couvert.

Au terme de la cuisson des légumes, ajouter les copeaux de tomate confite et le jus de truffe ; lier le tout au beurre et rectifier l'assaisonnement.



Artichauts poivrades et gnocchi fondants

de pommes de terre, gratinés au suc de rôti

Pour 4 personnes



Gnocchi de pomme de terre

Laver et cuire les pommes de terre en robe des champs dans une casserole d'eau salée. Veiller à ne pas trop les cuire.

Les éplucher rapidement en les gardant toujours au chaud.

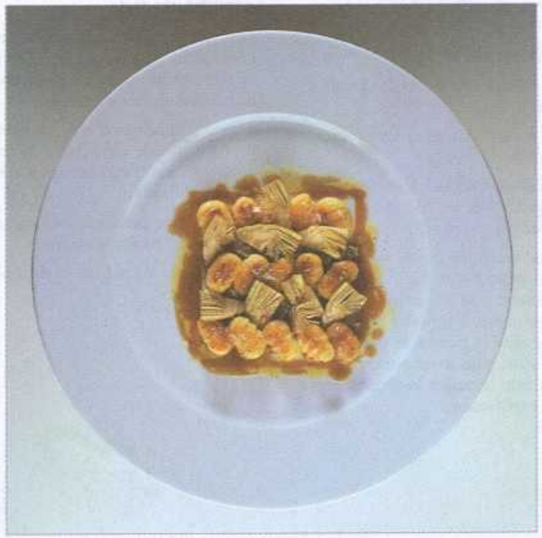
Les passer au tamis et incorporer l'œuf, la farine, de la fleur de sel, du poivre du moulin et de la noix de muscade du bout des doigts, en travaillant le moins possible de manière à ne pas faire corder l'appareil.

Séparer la pâte en deux, en la gardant toujours au chaud. Former des rouleaux de 1,5 cm de diamètre et y couper des petits bouchons de 2 cm de long. Les rouler entre les paumes des mains et les écraser légèrement sur les dents d'une fourchette en les faisant glisser sur une feuille de papier sulfurisé. Réserver.

Artichauts

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond et les parties dures des feuilles. Eplucher le pied comme une asperge. Retirer le foin et réserver les artichauts au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les artichauts coupés en quatre dans le sens de la hauteur. Les saler, les couvrir et les faire cuire en leur donnant une légère coloration blonde. L'idéal est de les cuire en n'ajoutant pas de fond blanc de volaille, pour les rôtir. Néanmoins, si la cuisson est trop rapide, il vaut mieux mouiller légèrement pour éviter une trop forte coloration. Sonder la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau et retirer les artichauts lorsqu'ils sont fondants.



Ingrédients

6	artichauts épineux
30 cl	de jus de volaille
4	feuilles de sauge
50 g	de parmesan râpé
	huile d'olive
	fond blanc de volaille (éventuellement)

Gnocchi de pomme de terre

500 g	de pommes de terre à chair farineuse (bintje)
150 g	de farine
1	œuf
	fleur de sel

Finition et Présentation

Faire frémir de l'eau salée dans une casserole et y plonger les gnocchi.

Dégraisser le jus de volaille. Le faire chauffer dans deux sautoirs avec 2 feuilles de sauge dans chacun d'eux. Ajouter les quartiers d'artichaut.

Lorsque les gnocchi sont remontés à la surface, les prendre délicatement à l'aide d'une écumoire et les mettre dans les deux sautoirs, avec les artichauts. Les rouler dans le jus de volaille en donnant aux récipients un mouvement circulaire. Saupoudrer de parmesan râpé, vérifier l'assaisonnement et finir de bien enrober les deux légumes.

Les ranger harmonieusement et équitablement dans 4 plats à gratin, donner un tour de moulin à poivre, les faire dorer sous le gril et servir immédiatement.

Gros ravioli à la riquette et artichauts violets

du **caillé de brebis « cassé »**
assaisonné de **poivre de Java** et **fleur de sel**

Pour 4 personnes

Ingrédients

Ravioli

Farce

100 G	DE RIQUETTE
5	ARTICHAUTS VIOLETS
150 G	DE RICOTTA
150 G	DE PARMESAN RÂPÉ
5 CL	D'HUILE D'OLIVE
2 CL	DE JUS DE VOLAILLE
	FLEUR DE SEL
1	GOUSSE D'AIL

Pâte

250 G	DE FARINE TYPE 00
125 G	DE PURÉE DE CRESSON
1	ŒUF ENTIER

Purée de cresson

2	BOTTES DE CRESSON
200 G	D'ÉPINARDS EN BRANCHES

Caillé de brebis

150 G	DE BROUSSE DE BREBIS
	FLEUR DE SEL
1	PINCÉE DE POIVRE DE JAVA
2 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
100 G	DE RIQUETTE

Bouillon d'artichaut

2	ARTICHAUTS BRETONS
2 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
1	CITRON

Artichauts frits

3	ARTICHAUTS VIOLETS
5 CL	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

Confection de la pâte

Dans un saladier, mélanger la farine avec la purée de cresson et l'œuf. Lorsque le pâton commence à être relativement souple, le mettre sur le marbre et le fraiser à l'aide de la paume de la main pour le rendre homogène. Mettre en boule, entourer de papier film et laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Purée de cresson

Prendre toutes les feuilles vertes, les laver puis les essorer. Les cuire à l'anglaise dans de l'eau fortement salée, jusqu'à ce que les feuilles s'écrasent entre les doigts.

Refroidir rapidement dans de l'eau glacée afin de conserver la couleur verte. Laisser égoutter et presser fortement, puis mixer, passer dans un tamis fin et réserver.

Confection de la farce

Equeuter, laver et essorer les feuilles de riquette.

Tourner les artichauts et les couper en quartiers.

Dans un sautoir chaud, faire suer les artichauts avec un filet d'huile d'olive, en les gardant croquants.

Faire fondre légèrement la riquette dans un grand sautoir très chaud, en tournant avec 1 gousse d'ail piquée au bout d'une fourchette. L'égoutter puis l'ajouter à la farce avec la ricotta, le parmesan, l'huile d'olive, puis assaisonner. Veiller à ne pas trop travailler la préparation ; refroidir rapidement.

Montage des ravioli

Abaisser finement la pâte, garnir les ravioli sur la moitié de la bande et replier l'autre moitié. Fermer les ravioli avec un cercle, puis les découper avec un emporte-pièce cannelé et les ranger sur une grille à pâte.

Prévoir 5 pièces par personne.

Bouillon d'artichaut

Tourner les artichauts bretons, les vider, les couper en quartiers et les faire suer à l'huile d'olive, puis les mouiller au fond blanc. Cuire à feu doux ; laisser réduire de moitié.

Mixer puis émulsionner à l'huile d'olive, assaisonner et ajouter quelques gouttes de jus de citron. Passer au chinois et réserver.

Artichauts frits

Tourner les artichauts violets (en leur laissant un peu de queue). Les tailler au dernier moment en copeaux à l'aide d'une mandoline japonaise.

Frire les copeaux d'artichaut dans un bain d'huile de pépins de raisin à 140 °C jusqu'à l'obtention d'une belle couleur blonde.

Egoutter une première fois sur une grille, puis sur un papier absorbant.

Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin.

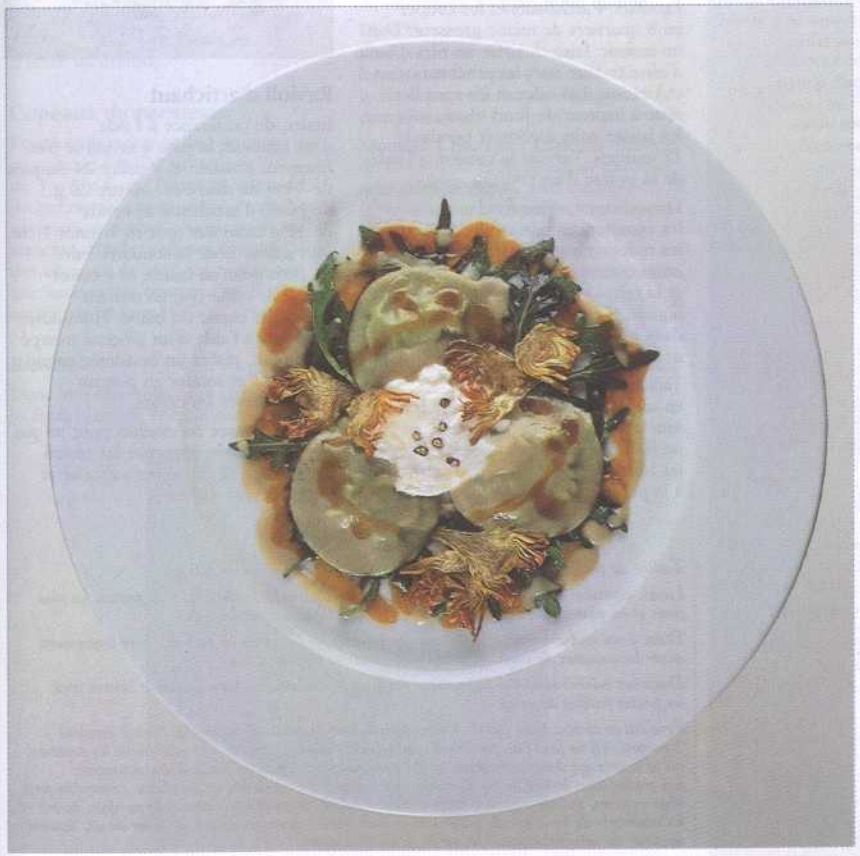


Finition et Présentation

Pocher les ravioli dans le fond blanc frémissant, puis les rouler dans le velouté d'artichauts.

Assaisonner la riquette d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin, puis la disposer en fond d'assiette avec un filet d'huile d'olive et les copeaux de parmesan ; dresser les ravioli.

Dans un petit ramequin, mélanger la brousse de brebis, le poivre de Java, de la fleur de sel et l'huile d'olive. Tartiner les ravioli de ce mélange et saucer de jus de volaille devant les convives.



Ravioli d'artichaut

et œufs de caille mollets cuits dans un bouillon de poule corsé, beurre de sauge

Pour 4 personnes



Ingrédients

6	artichauts bretons
250 g	de pâte à ravioli
12	œufs de caille
1/2	botte de sauge
50 g	de beurre
100 g	de jambon de Jabugo
1 l	de bouillon de poule corsé
20 cl	d'huile d'olive
50 cl	de fond blanc de volaille
	fleur de sel

Confection de la purée

Casser les queues des artichauts pour retirer les fibres. Leur retirer les feuilles sèches et dures. Les peler à vif, enlever le foin et les réserver au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Egoutter 4 artichauts et les couper en 8 quartiers de même grosseur. Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire suer les artichauts sans coloration. Les saler et les mouiller juste à hauteur de fond blanc, puis les laisser cuire à couvert pendant 15 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Lorsqu'ils sont bien fondants, les égoutter, les passer au mixeur pour les réduire en purée très lisse. Passer ensuite cette purée au tamis fin et la refroidir aussitôt. Si elle est trop liquide, il est conseillé de la dessécher dans un sautoir pour éviter qu'elle ne détrempe trop la pâte.

Tailler le reste des artichauts en salpicon régulier et les faire fondre sans coloration dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Les égoutter et les refroidir aussitôt, puis les incorporer à la purée d'artichauts froide.



Ravioli d'artichaut

Etaler, de préférence à l'aide d'un laminoir, la pâte à ravioli le plus finement possible et y tailler 24 disques de 7 cm de diamètre. Mettre 20 g de purée d'artichauts au centre de 12 d'entre eux tout en laissant 1 cm tout autour pour la soudure. Faire un petit puits au centre et y casser 1 œuf de caille cru, en retirant une petite partie du blanc. Humidifier les bords à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau, placer un deuxième cercle par-dessus et souder en pinçant les bords avec les doigts.

Manipuler avec précaution pour ne pas percer les œufs. Disposer les ravioli sur une feuille de papier sulfurisé et les conserver au frais.

Finition et Présentation

Tailler, de préférence au couteau, 20 copeaux fins de jambon de Jabugo.

Laver, effeuiller et éponger les feuilles de sauge. Choisir 12 feuilles, les plus petites, les plus fines et les plus tendres. Garder les autres pour une autre préparation.

Dans deux sautoirs assez grands, qui serviront à faire revenir les ravioli, faire légèrement dorer les copeaux de jambon, puis les débarrasser sur une grille.

Dans ces mêmes sautoirs, légèrement dégraissés si nécessaire, faire fondre le beurre avec les petites feuilles de sauge.

Pendant ce temps, faire frémir 1 litre de bouillon de poule et pocher les ravioli pendant 2 minutes (il ne faut pas que l'œuf commence à cuire). Ensuite, les verser dans les sautoirs, où le beurre est devenu noisette, en les prenant délicatement à l'aide d'une écumoire. Les rouler dans le beurre en donnant aux sautoirs un mouvement circulaire. Lorsqu'ils sont bien enrobés, mettre 3 ravioli dans chaque assiette, disposer les copeaux de jambon dessus et les recouvrir de bouillon de poule très chaud. Mettre quelques grains de fleur de sel, donner un tour du moulin à poivre et servir immédiatement.

Risotto aux artichauts piquants

copeaux de vieux parmesan

Pour 4 personnes

Ingrédients

28	asperges vertes bourgeoises de chez Robert Blanc
4	échalotes grises confites
30 g	de parmesan
50 g	de beurre

Sabayon citronné

5	jaunes d'œufs frais
150 g	de beurre clarifié
2 cl	de vin blanc
10 cl	de crème liquide
1	citron

Artichauts

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond (conserver le reste de la tige) et les parties dures des feuilles. Eplucher le pied comme une asperge. Retirer le foin et réserver les artichauts au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Eplucher le reste des tiges et les conserver également dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique.

Copeaux de parmesan

Prendre un morceau de parmesan pas trop sec et y tailler un rectangle de 5 x 8 x 5 cm. Passer ce morceau de parmesan à la machine à trancher en position 0 pour obtenir de fines tranches. Rouler celles-ci comme des copeaux de bois, les mettre sur une assiette, les couvrir d'un film et conserver au frais.

Risotto

Dans une casserole, faire chauffer le fond blanc de volaille avec le bouillon de poule sans faire bouillir afin qu'ils ne réduisent pas.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc.

Tailler les tiges des artichauts en un salpicon régulier.

Dans une sauteuse, faire chauffer 10 cl d'huile d'olive, ajouter l'oignon ciselé, le riz et les faire suer. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois.

Lorsque le riz est bien nacré, ajouter le salpicon de tiges d'artichaut. Verser le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement.

Mouiller à hauteur à l'aide du mélange de fond blanc et de bouillon chaud et faire cuire le risotto avec un léger frémissement. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller à nouveau, mais toujours juste à hauteur. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes de cuisson, le riz doit être cuit. Ajouter 40 g de beurre, 5 cl d'huile d'olives très mûres et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse.



Finition et Présentation

Emincer les cœurs d'artichaut en copeaux de 1 mm d'épaisseur. Les mettre dans un récipient en Inox et les assaisonner avec un filet d'huile d'olives très mûres, quelques grains de fleur de sel et un tour du moulin à poivre.

Faire chauffer le jus de veau dans une petite sauteuse sur le bord de la plaque du fourneau.

Vérifier l'assaisonnement du risotto. Le dresser harmonieusement au centre des assiettes, disposer dessus la salade d'artichauts crus et les copeaux de parmesan. Mettre un cordon de jus autour, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.

Il y a un dicton italien qui dit : « Le risotto, c'est comme le train, ce n'est pas le train qui nous attend, mais c'est nous qui attendons le train. »

Asperges blanches des Landes

à la **maltaise**

Pour 4 personnes

Ingrédients

28	asperges blanches des Landes (calibre 24)
50 g	de parmesan râpé
20 g	de beurre

Sauce maltaise

5 cl	de vin blanc sec
5 cl	de vinaigre de xérès
1 c. à c.	de poivre mignonnette
200 g	de beurre clarifié
2	*jaunes d'œufs*
2	oranges
	piment d'Espelette en poudre

Daube à l'orange

2	*queues de bœuf*
1	oignon paille
2	échalotes
3	carottes
5	gousses d'ail
6	tomates mûres
	queues de persil
1	vert de poireau
1	branche de thym
1	feuille de laurier
3	oranges
1	branche de céleri
200 g	de poitrine de porc séchée
100 g	de champignons de Paris
1 l	de vin rouge (côtes-du-rhône, par exemple)
10 cl	de cognac
25 cl	d'huile d'olive
50 cl	de jus de bœuf
	fleur de sel
1 c. à c.	de poivre mignonnette

Daube à l'orange

Dénerver les queues de bœuf et les couper en tronçons au niveau des articulations.

Eplucher, laver et égoutter tous *les légumes de la garniture aromatique.*

Tailler les carottes, l'oignon et les échalotes en mirepoix régulière.

Couper les tomates en quatre.

Eplucher les gousses d'ail, les couper en deux et retirer les germes.

Couper la poitrine de porc séchée en gros lardons.

Retirer les parties terreuses des pieds des champignons ; laver ces derniers, les égoutter et les escaloper.

Retirer à l'aide d'un couteau économe le zeste de 1 orange en veillant à ne pas prendre de peau blanche. Presser les 3 oranges et passer le jus au chinois étamine.

Confectionner un bouquet garni bien serré avec les queues de persil, les branches de thym et de céleri, la feuille de laurier, les écorces d'orange et le vert de poireau.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer l'huile d'olive. Saler les morceaux de bœuf. Faire fondre les lardons de poitrine de porc en leur donnant une coloration brune. Les égoutter dans une passoire et faire revenir vivement les morceaux de bœuf dans la cocotte.

Egoutter la viande dans la passoire *où se trouvent les lardons. Dégraisser* légèrement et faire suer la mirepoix de légumes avec les gousses d'ail. Faire légèrement blondir. Ajouter les tomates et laisser compoter l'ensemble à couvert sur le bord de la plaque du fourneau pendant 5 minutes.

Remettre toute la viande et les champignons, et bien mélanger. Déglacer avec le cognac, le laisser réduire, ajouter le jus d'orange et faire réduire de nouveau. Mouiller avec le vin rouge et compléter avec le jus de bœuf dégraissé. Ajouter le bouquet garni, porter à ébullition, écumer, couvrir et laisser cuire à feu doux en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque ou dans un four réglé à 140 °C.

A la fin de la cuisson, ajouter le poivre mignonnette, laisser infuser durant 15 minutes et passer le jus de daube au chinois étamine. Le refroidir aussitôt et garder la viande pour une autre *préparation.*

Asperges

Retirer les écailles des asperges et éplucher ces dernières. Les ficeler en bottillons de 7 et les couper à 12 cm de la pointe.

Faire bouillir une casserole d'eau salée et les cuire pendant 8 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Lorsqu'elles sont fondantes, les sortir délicatement *à l'aide d'une araignée et les refroidir* dans un récipient d'eau glacée. Les égoutter ensuite sur un linge et les déficeler.

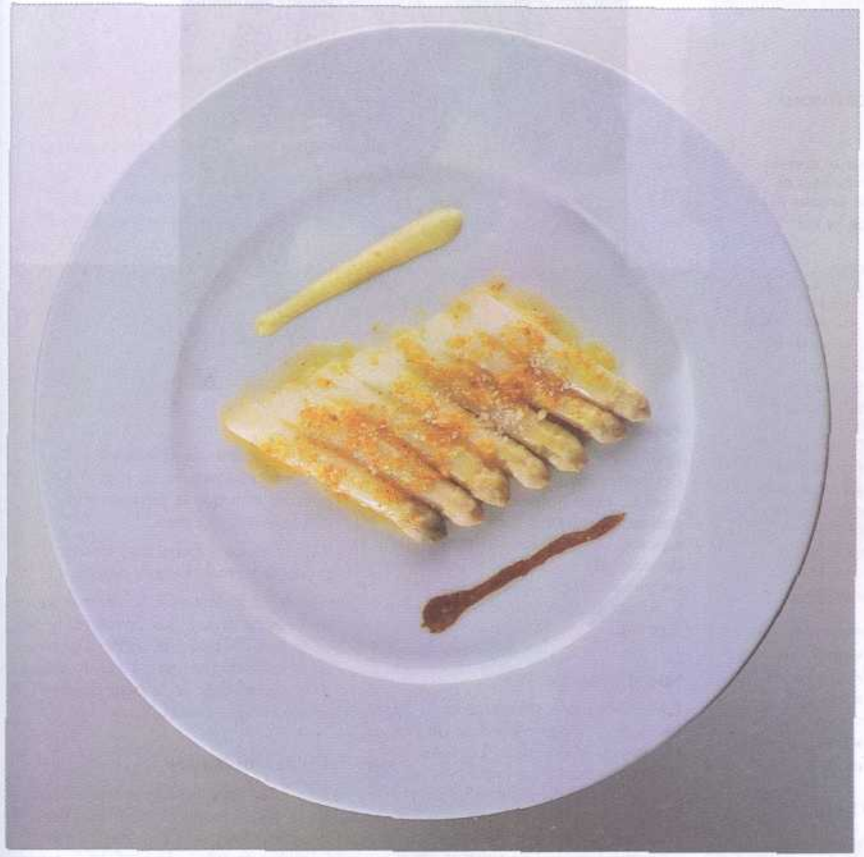
Sauce maltaise

Prélever à l'aide d'un couteau économe le zeste de 1 orange. Le tailler en fine brunoise régulière. Mettre celle-ci dans une petite sauteuse, la recouvrir d'eau froide et la porter rapidement à ébullition. L'égoutter dans une petite passoire et la refroidir aussitôt. Recommencer deux fois l'opération. Eponger ensuite la brunoise de zeste d'orange sur du papier absorbant.

Presser le jus des oranges, le passer au chinois étamine et le faire réduire à glace. Le réserver dans un petit récipient en verre.

Dans une sauteuse, faire réduire pratiquement à sec le vinaigre de xérès, le vin blanc sec et le poivre mignonnette. Lorsqu'il reste 2 cl de liquide, retirer le récipient de la source de chaleur et ajouter les 2 jaunes d'œufs. Les émulsionner avec un fouet en maintenant toujours une certaine température à la sauteuse. Attention cependant à ne pas trop la chauffer, ce qui ferait cuire les jaunes trop vite. Lorsque le sabayon est monté et qu'il est ferme, mettre la sauteuse hors du feu et incorporer progressivement le beurre clarifié, pas trop chaud, en donnant un mouvement circulaire et constant au fouet. Saler, ajouter une pointe de piment d'Espelette et la glace de jus d'orange.

Passer le sabayon à la mousseline, ajouter la moitié de la brunoise de zeste d'orange et conserver la sauce maltaise recouverte d'un film dans un endroit chaud mais sans excès, afin qu'elle ne se décompose pas.



Finition et Présentation

Faire fondre le beurre dans un sautoir, y rouler les asperges, ajouter le parmesan râpé et le reste de zeste d'orange taillé en brunoise. Rouler les asperges dans ce beurre parfumé et les gratiner sous le gril.

Faire chauffer 20 cl de jus de daube à l'orange dans une sauteuse et vérifier l'assaisonnement.

Lorsque les asperges ont pris une belle coloration blonde, les égoutter et les ranger parallèlement sur les assiettes. Mettre un trait de sauce maltaise en bas des assiettes et le reste en saucière. Ajouter un cordon de jus de daube à l'orange en haut, donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Asperges vertes bourgeoises

de chez **Robert Blanc, sauce mousseline**

Pour 4 personnes



Ingrédients

28	asperges vertes bourgeoises de chez Robert Blanc
	fleur de sel

Suc d'asperge

	les parures des asperges utilisées
500 g	d'asperges bourgeons
25 cl	de fond blanc de volaille
2 cl	d'huile d'olive Cibario pour cuisson
25 g	de beurre frais
3 cl	de jus de truffe
5 cl	d'huile d'olive Colombino
	fleur de sel

Sauce mousseline

5	jaunes d'œufs frais
150 g	de beurre clarifié
3 cl	de jus de truffe
1 cl	de jus de citron
1 cl	d'huile de truffe
1 c. à s.	de crème fouettée
	fleur de sel

Coulis de truffes

100 g	d'épluchures de truffe
10 cl	de jus de truffe
3 cl	d'huile d'olive Cibario pour cuisson
25 g	de beurre
3 cl	de bouillon de poule
	fleur de sel

Asperges

Eplucher les asperges. Confectionner des bottes de 7 pièces et les pocher dans de l'eau bouillante fortement salée pendant 6 minutes pour qu'elles soient à point. Une fois les asperges cuites, déficeler les bottes, tailler les pointes en biseau, lustrer les asperges avec le suc et donner un tour de moulin à poivre.

Suc d'asperge

Laver les parures d'asperge et les asperges bourgeons dans de l'eau claire, puis les émincer. Les faire suer dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive. Mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille en ébullition, cuire à frémissement durant 30 minutes, égoutter dans une passoire et filtrer dans un chinois étamine.

Réduire à glace, lier avec le beurre et monter à l'huile d'olive. Ajouter le jus de truffe, puis rectifier l'assaisonnement.

Sauce mousseline

Dans une sauteuse en cuivre, émulsionner à froid 5 jaunes d'œufs avec le quart de leur poids d'eau, soit 25 g.

Cuire à chaleur modérée, en veillant à toujours incorporer le plus d'air possible afin que le sabayon soit à la fois cuit et aérien.

Refroidir légèrement, puis ajouter graduellement le beurre clarifié.

Au moment de servir, rectifier la sauce mousseline avec le jus de truffe, le jus de citron et l'huile de truffe. Dresser dans une saucière avec 10 cl de crème fouettée, ajouter de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Coulis de truffes

Faire suer dans un filet d'huile d'olive les brisures de truffe, puis mouiller à hauteur avec de l'eau minérale et cuire à couvert sur le coin du fourneau pendant 20 minutes.

Au terme de la cuisson, mixer la truffe et le jus de cuisson afin de réaliser une purée totalement lisse.

Dans une petite sauteuse de cuivre, porter le beurre à l'état de beurre noisette, ajouter la purée de truffes, le jus de truffe et le bouillon de poule. Laisser mijoter pendant 3 minutes, puis rectifier l'assaisonnement.



Finition et Présentation

Saucer le fond des assiettes de suc d'asperge et marbrer avec le coulis de truffes, puis dresser les asperges en éventail et les napper de sauce mousseline.



Asperges vertes de Villelaure

cuisinées à cru façon **meunière, échalote grise nouvelle, sabayon citronné**



Pour 4 personnes

Ingrédients

28	asperges vertes bourgeoises de chez Robert Blanc
4	échalotes grises confites
30 g	de parmesan
50 g	de beurre

Sabayon citronné

5	jaunes d'œufs frais
150 g	de beurre clarifié
2 cl	de vin blanc
10 cl	de crème liquide
1	citron

Asperges

Sectionner la queue jusqu'à la partie tendre, éplucher le bas des asperges puis les laver dans une bassine d'eau froide.

Confectionner des bottes de 7 asperges.

Les pocher dans de l'eau bouillante fortement salée pendant 6 minutes. Une fois les asperges cuites, déficeler les bottes et tailler les queues en biseau.

Partager les asperges dans 2 sautoirs et les enrober de beurre mousseux. Ajouter les échalotes confites et le parmesan râpé, donner un tour de moulin à poivre et égoutter sur une grille.

Sabayon citronné

Monter la crème liquide.

Dans une sauteuse en cuivre, émulsionner à froid les jaunes d'œufs et le vin blanc.

Cuire à chaleur modérée, en veillant à toujours incorporer le plus d'air possible pour qu'à la fin le sabayon soit à la fois cuit et aérien.

Refroidir légèrement, puis ajouter graduellement le beurre clarifié.

Au moment de servir, rectifier le sabayon avec le jus du citron. Dresser dans une saucière la crème fouettée, qui sera présentée à part.



Asperges vertes de L'Auris

œuf de poule mollet, coquillages



Pour 4 personnes

Asperges vertes

En fins copeaux

Eplucher et laver les asperges, puis les émincer finement dans le sens de la longueur afin d'obtenir des rubans.

Au moment de servir, les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

Sautées à cru

Eplucher les asperges de façon à ne laisser que la tête et supprimer toutes les folioles.

Dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, faire sauter à cru les asperges assaisonnées de fleur de sel. Poursuivre la cuisson à couvert pour conserver l'eau de végétation, qui permettra de conduire plus facilement la cuisson.

Œufs mollets

Examiner les œufs en s'assurant qu'ils sont à la température ambiante et qu'ils ne sont pas fêlés.

Les plonger délicatement dans de l'eau bouillante fortement salée.

Compter de 5 min 30 à 6 minutes de cuisson pour des œufs de 60 à 65 g. Les rafraîchir et les écaler (le blanc doit être coagulé, et le jaune rester crémeux).

Coquillages

Dans une sauteuse, raidir très vivement les sifflets de couteau avec un filet d'huile d'olive, puis débarrasser.

Ajouter 10 cl du jus des coquillages, réduire de moitié et lier avec le beurre doux.

Écraser à l'aide d'une fourchette 2 œufs mollets. Emulsionner la sauce avec ces derniers et l'huile d'olive.

Verser les coquillages dans la sauce et les laisser chauffer.

Ajouter la pulpe de citron, un trait de jus de citron, les bâtonnets d'ail confit et du poivre du moulin.

Finition et Présentation

Dresser dans des assiettes creuses les œufs tièdis dans le beurre demi-sel et parsemer de coquillages.

Assaisonner la riquette d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin ; dresser en mêlant les asperges cuites et les copeaux d'asperge.



Ingrédients

Asperges vertes

En fins copeaux

8	asperges de gros calibre + 26
100 g	de riquette
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Sautées à cru

14	asperges vertes fillettes de chez Robert Blanc
2 cl	d'huile d'olive

Œufs mollets

6	œufs de poule
50 g	de beurre demi-sel

Coquillages

120 g	de langues de palourde
140 g	de langues de coque
80 g	de couteaux décortiqués puis taillés en sifflets
20 g	de bigorneaux cuits décortiqués
4	gousses d'ail confit taillées en bâtonnets
10 g	de pulpe de citron
1	citron
10 cl	d'huile d'olive
50 g	de beurre doux

Asperges vertes

de chez **Robert Blanc cuites et crues, sauce pilée de truffe noire**



Pour 4 personnes

Ingrédients



Asperges vertes

36	asperges vertes bourgeoises de chez Robert Blanc
	fleur de sel
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Suc d'asperge

	les parures des asperges utilisées
500 g	d'asperges bourgeons
25 cl	de fond blanc de volaille
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
25 g	de beurre
3 cl	de jus de truffe
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Sauce pilée de truffe noire

Coulis de truffes

100 g	de brisures de truffe
10 cl	de jus de truffe
3 cl	d'huile d'olive pour cuisson
20 cl	d'eau minérale
1 cl	d'huile de truffe
2 cl	d'huile d'olive
1 cl	de vinaigre de xérès
10 g	de truffe hachée
	fleur de sel
40 g	d'asperges vertes

Condiment

800 g	d'aperges vertes balais
5 cl	d'huile d'olive
5 cl	de fond blanc de volaille

Composition du condiment

15 g	de brunoise d'asperges à cru
10 g	de purée d'asperges
50 g	d'émulsion d'huile d'olive
30 g	de pointes d'asperges séchées
50 g	de marmelade d'asperges
1	citron
	fleur de sel
	jus de truffe
1	œuf de poule

Emulsion d'huile d'olive

1	œuf de poule
5 cl	de jus de truffe
20 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel

Asperges vertes

Eplucher et laver les asperges. En émincer 8 finement dans le sens de la longueur afin d'obtenir des rubans.

Au moment de servir, les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

Avec les autres asperges, confectionner des bottes de 7 pièces et les pocher dans de l'eau bouillante fortement salée pendant 6 minutes pour qu'elles soient à point. Une fois les asperges cuites, déficeler les bottes, tailler leurs pointes en biseau, puis les couper en deux. Badigeonner les asperges avec le suc et donner un tour de moulin à poivre.

Suc d'asperge

Laver les parures des asperges et les asperges bourgeons dans de l'eau claire, puis les émincer. Les faire suer dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive. Mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille en ébullition et cuire à frémissement durant 30 minutes, puis égoutter dans une passoire et filtrer dans un chinois étamine.

Réduire à glace, lier avec le beurre et monter à l'huile d'olive. Ajouter le jus de truffe, rectifier l'assaisonnement.

Sauce pilée de truffe noire

Purée de truffes

Faire suer dans un filet d'huile d'olive les brisures de truffe, puis mouiller à hauteur avec de l'eau minérale et cuire à couvert sur le coin du fourneau pendant 20 minutes.

Au terme de la cuisson, mixer dans un thermomixeur la truffe et le jus de cuisson ; réaliser une purée totalement lisse, puis refroidir rapidement en cellule.

Tailler l'asperge verte en salpicon à cru.

Assaisonner la purée de truffes avec de la fleur de sel, du poivre du moulin, le vinaigre de xérès, l'huile de truffe, le jus de truffe et l'huile d'olive. Incorporer le salpicon d'asperges et la truffe hachée. Rectifier l'assaisonnement.

Condiment

Pointes d'asperge séchées

Laver les asperges, puis prélever les pointes sur 3 cm ; réserver le reste.

Couper en quatre les pointes d'asperge et les poêler vivement sans coloration, puis les mettre à sécher au four à 80 °C avec un filet d'huile d'olive. Débarrasser en fin de séchage.

Purée d'asperges et marmelade

Emincer le reste des asperges.

Faire suer les asperges dans un filet d'huile d'olive, puis verser le fond blanc à peine à hauteur afin qu'il soit réduit.

Au terme de la cuisson, verser la moitié des asperges dans le thermomixeur afin d'en faire une très fine purée. La passer sur le tamis et la refroidir sur de la glace afin de conserver la couleur. Avec l'autre moitié, réaliser la marmelade en concassant les asperges au couteau.

Emulsion d'huile d'olive

Cuire un œuf mollet pendant 5 minutes puis, à l'aide d'un Bamix, réaliser une émulsion avec le jus de truffe, l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Finition du condiment

Cuire l'œuf au four vapeur pendant 35 minutes dans une ambiance humide à 68 °C. Le refroidir puis l'étaler et l'écraser à la fourchette.

Mélanger tous les ingrédients, les faire tiédir et les assaisonner avec un trait de jus de citron, une goutte de jus de truffe et du poivre du moulin.



Finition et Présentation

Tartiner le centre des assiettes de condiment.

Disposer les asperges cuites et les copeaux d'asperges en les mélant, puis mettre un cordon de sauce pilée de truffe autour.

Asperges vertes

en omelette plate

Pour 4 personnes

Ingrédients

48	asperges vertes picholines
5	asperges vertes fillettes
4	œufs entiers de 70 g pièce
10 cl	d'huile d'olive
60 g	de beurre
50 cl	de fond blanc de volaille
20 cl	de jus émulsionné, huile d'olive
40 g	de parmesan râpé
	fleur de sel
	huile d'olives très mûres

Préparation des asperges

Retirer les écailles des asperges et les éplucher. Couper et jeter la partie dure des queues, puis tailler en biseau les picholines à 5 cm de la pointe et les fillettes à 6 cm. Emincer en rondelles de 5 mm d'épaisseur les parties tendres restantes.

Confection de la purée

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive, ajouter les rondelles d'asperge, les saler et les faire fondre sans coloration. Ajouter le fond blanc de volaille et les cuire à couvert en maintenant un léger frémissement.

Lorsqu'elles sont fondantes, bien les égoutter dans une passoire et les passer au mixeur pour les réduire en purée, puis les passer dans un tamis fin pour retirer les fils s'il en reste. Débarrasser sur une plaque et refroidir aussitôt.

Cuisson des asperges

Faire bouillir une casserole d'eau salée et y plonger les pointes des asperges picholines. Lorsqu'elles sont al dente, les retirer délicatement à l'aide d'une écumoire et les refroidir aussitôt dans un récipient d'eau glacée. Les égoutter sur un linge.



Omelettes

Prendre 4 petits saladiers, puis dans chacun d'eux, mettre 100 g de purée d'asperges, 10 g de parmesan râpé, une pincée de fleur de sel et 1 œuf, en lui retirant un peu de blanc. Mélanger l'ensemble à l'aide d'une fourchette et disposer chaque saladier au-dessus du fourneau pour que la préparation soit tempérée.

Dans une poêle antiadhésive à blinis de 12 cm de diamètre, faire chauffer un filet d'huile d'olive avec une noix de beurre. Ranger délicatement 12 asperges en rosace en mettant les pointes vers l'extérieur.

Refaire chauffer la poêle et, lorsque le beurre commence à mousser, verser le contenu complet d'un petit saladier, après l'avoir mélangé une dernière fois à la fourchette pour que la préparation soit bien homogène. Cuire doucement l'omelette sur le bord de la plaque du fourneau, sans faire de pli et en lui donnant une légère coloration blonde.

Lorsque le côté inférieur est cuit, renverser une autre poêle par-dessus, transférer l'omelette en lui donnant un demi-tour et finir de la cuire comme précédemment. Quand elle est cuite tout en restant moelleuse, la disposer directement au centre de l'assiette de service. Recommencer l'opération pour les 3 autres omelettes.

Pendant ce temps, tailler les asperges fillettes en fins copeaux dans le sens de la longueur, les ranger en faisant 4 éventails et les réserver au frais après les avoir recouvertes d'une feuille de papier absorbant humide.

Finition et Présentation

Faire chauffer le jus d'asperge émulsionné dans une sauteuse sur le bord de la plaque du fourneau.

Dès que les omelettes sont cuites, les lustrer avec un morceau de beurre, mettre un cordon de jus émulsionné autour et disposer un éventail de copeaux d'asperge sur chacune d'elles. Arroser d'un filet d'huile d'olive, donner un tour de moulin à poivre et parsemer quelques grains de fleur de sel. Servir aussitôt.



Asperges vertes rôties

et morilles étuvées, fin velouté pour les saucer

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	ASPERGES VERTES BOURGEOISES
300 G	DE MORILLES FRAÎCHES
30 G	DE PARMESAN RÂPÉ
3	ÉCHALOTES
2	GOUSSES D'AIL
1	CITRON
5 CL	DE CRÈME FOUETTÉE
75 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
80 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL

Préparation des asperges

Eplucher les asperges. Les couper à 15 cm de la pointe et conserver les parties dures de la tige pour réaliser la purée pour le velouté.

Confectionner 4 bottillons de 5 asperges chacun et les conserver dans un linge humide au réfrigérateur.

Cuire les parties dures à l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont bien cuites, les mixer, les passer au tamis fin et les réserver dans un récipient posé sur de la glace pilée.

Préparation et cuisson des morilles

Couper le pied des morilles juste au-dessous du chapeau et couper les plus grosses en deux dans le sens de la hauteur. Les laver dans un bac d'eau froide pour retirer tout le sable. Renouveler l'opération, sans les faire tremper, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de terre dans le fond du récipient de lavage. S'assurer que de petits graviers ne restent pas coincés dans les alvéoles. Egoutter les morilles sur une plaque en Inox perforée et les éponger sur un linge.

Eplucher et ciseler finement les échalotes.

Eplucher et réduire en purée les gousses d'ail.

Faire fondre une noix de beurre dans un sautoir, ajouter les échalotes ciselées et les faire fondre sans coloration. Après 2 minutes, ajouter les gousses d'ail en purée et continuer à faire cuire, toujours sans coloration.

Lorsque l'ensemble est bien fondu, ajouter les morilles, saler, verser le fond blanc de volaille à hauteur et faire cuire doucement à couvert avec un léger frémissement pendant 15 minutes.



Finition et Présentation

Plonger les asperges dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont pratiquement cuites, les égoutter sur un linge sans les refroidir.

Dans un sautoir, faire fondre 50 g de beurre. Déficeler les bottillons d'asperges, les mettre délicatement dans le beurre mousseux et les faire légèrement blondir en finissant la cuisson.

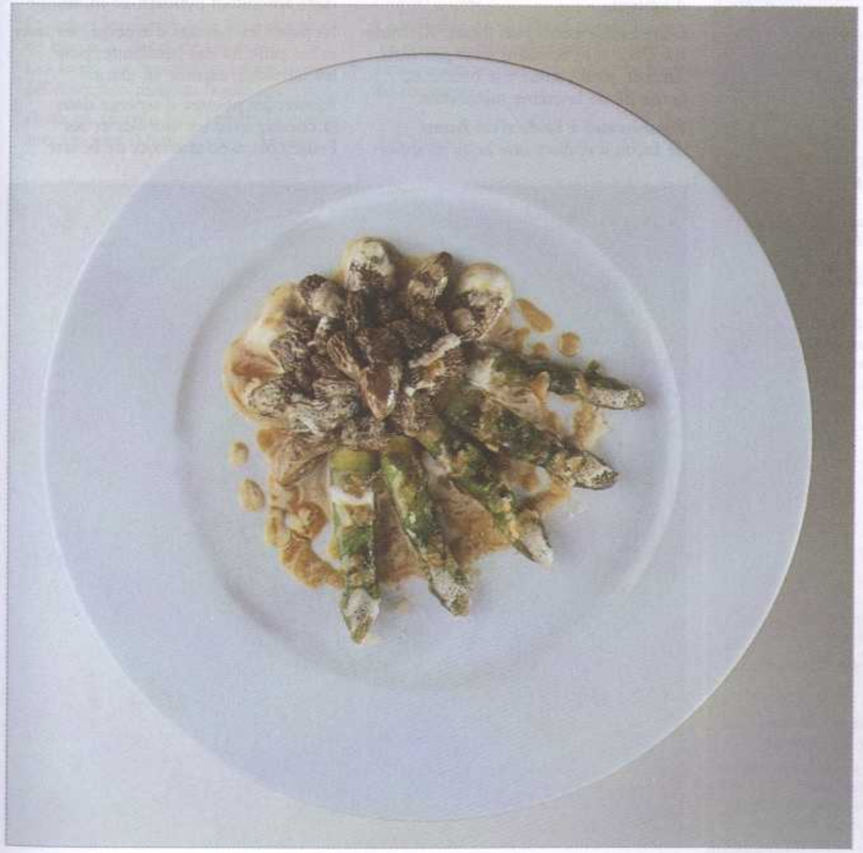
Passer les trois quarts du jus des morilles au chinois étamine et le verser dans une sauteuse. Faire réduire de moitié, ajouter 2 cuillerées à soupe de purée d'asperges, lisser en ajoutant une noix de beurre et vérifier l'assaisonnement.

Finir de cuire les morilles en faisant concentrer le quart de fumet restant.

Saupoudrer les asperges de parmesan râpé et continuer de les rouler dans le beurre, qui est devenu noisette.

Dresser les asperges, sans le beurre, dans le fond des assiettes, ajouter le ragoût de morilles ainsi que le jus réduit et poivrer.

Ajouter un trait de jus de citron dans le velouté d'asperges, incorporer la crème fouettée, mixer fortement pour bien l'alléger et le verser dans une saucière. Servir chaud.



Fine crème d'asperges vertes

garniture mijotée **aux écrevisses « pattes rouges »**



Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	d'asperges vertes
150 g	d'oignons blancs nouveaux
1 l	de fond blanc de volaille
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
10 cl	de crème fouettée
50 g	de beurre

Garniture

150 g	de petites morilles
12	pointes de petites asperges vertes
10 cl	de bouillon de poule
12	écrevisses « pattes rouges » cuites
2	gousses d'ail
50 g	de beurre d'écrevisse
40 g	de beurre

Crème d'asperges

Eplucher les queues des asperges. Laver ces dernières, puis émincer finement les pointes d'un côté et les queues de l'autre. Réserver.

Dans une marmite, verser un peu d'huile d'olive et y faire suer les oignons émincés et les queues d'asperge. Ajouter le fond blanc, porter à ébullitionet ajouter les pointes d'asperge.

Cuire rapidement, puis mixer. Refroidir sur glace si le bouillon n'est pas servi aussitôt, sinon ajouter le beurre et la moitié de la crème mi-montée.

Emulsionner à l'aide d'un Bamix de façon à réaliser une belle mousse.

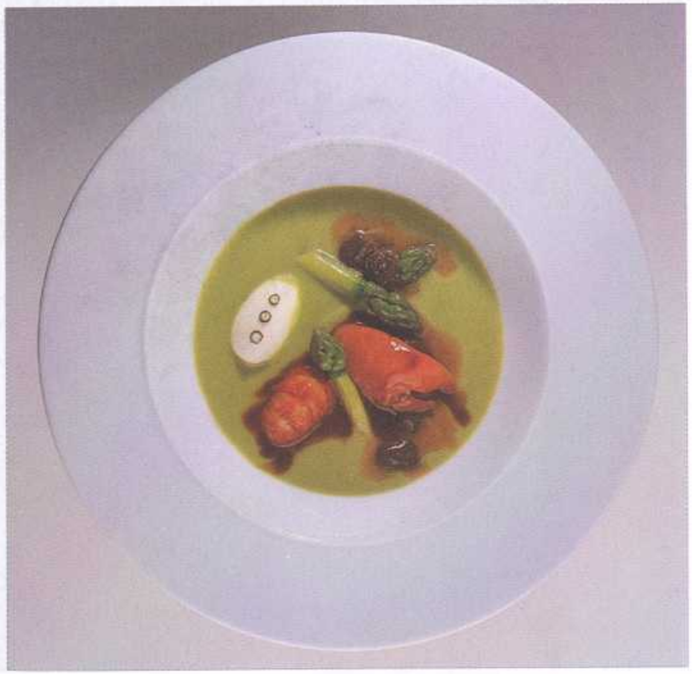
Garniture

Couper le pied des morilles et les tourner de façon à les égaliser, puis les laver à grande eau, deux ou trois fois si nécessaire, dans une eau tempérée.

Dans une cocotte en fonte, faire fondre les morilles dans du beurre moussant avec les 2 gousses d'ail écrasées. Mouiller avec le bouillon de poule et cuire lentement pendant 10 minutes.

Nettoyer les pointes d'asperge, les laver et les cuire à l'eau bouillante, puis les rafraîchir aussitôt en glace.

Ajouter les pointes d'asperge dans la cocotte avec les morilles et lier l'ensemble avec une noix de beurre.



Finition et Présentation

Poêler les queues des écrevisses dans le beurre d'écrevisse.

Dresser la garniture au centre de l'assiette, déposer une quenelle de crème montée et verser la soupe bouillante par-dessus.

Asperges rôties

poudrées de **parmesan,**
jus de bœuf corsé aux **olives** et **moelle**

Pour 4 personnes

Laisser les canons de moelle durant 2 heures à température ambiante. Sortir délicatement la moelle et la mettre à tremper pendant 24 heures dans de l'eau glacée avec 1 poignée de gros sel gris de mer.

Eplucher les échalotes, les mettre dans une casserole, les recouvrir d'huile d'olive et les laisser confire tout doucement sur le bord de la plaque du fourneau pendant 40 minutes.

Eplucher les asperges et les couper en biseau à 14 cm de la pointe. Les laver, les égoutter et les éponger délicatement dans un linge.

Dans un sautoir, faire fondre le beurre avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les asperges, les saler et les faire cuire pendant environ 15 minutes, en les arrosant constamment avec le mélange d'huile d'olive et de beurre et en leur donnant une légère coloration blonde.

Pendant ce temps, mettre à pocher la moelle dans une casserole d'eau frémissante salée et la faire cuire pendant 10 minutes sans jamais laisser bouillir l'eau.

Chauffer le jus de bœuf corsé, ajouter les olives et laisser infuser à couvert, sans ébullition, sur le bord de la plaque du fourneau.



Ingrédients

20	asperges vertes bourgeoises
4	canons (os) de moelle
8	échalotes
20 g	de beurre
40 g	de parmesan
48	olives noires à l'huile dénoyautées
	huile d'olive
	fleur de sel
	gros sel gris de mer
	poivre mignonnette
15 cl	de jus de bœuf corsé

Finition et Présentation

Egoutter les échalotes sur une grille posée sur une assiette et les couper en deux.

Retirer la moelle de l'eau, couper chaque morceau en deux et mettre une pincée de fleur de sel et quelques grains de poivre mignonnette sur chacune des moitiés.

Vérifier la cuisson des asperges avec la pointe d'un couteau. En dehors du fourneau, les saupoudrer de parmesan râpé et les rouler légèrement dans le sautoir pour faire fondre le fromage.

Egoutter les asperges en les prenant délicatement, puis les dresser au fond des assiettes.

Répartir les échalotes coupées en deux, déposer la moelle assaisonnée et ajouter autour un cordon de jus de bœuf corsé chaud, avec les olives. Servir chaud.

Bouillon glacé d'asperge verte

en cappuccino vert et blanc

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 1 kg d'asperges vertes balais
- 150 g d'oignons blancs nouveaux
- 1 l de fond blanc de volaille
- 5 cl d'huile d'olive pour cuisson
- 5 cl de crème fouettée
- 2 cl d'huile d'olives très mûres

Crème fouettée

- 10 cl de crème liquide
- 50 g de purée de cresson

Asperges râpées à cru

- 4 asperges de calibre + 22
- 1 cl d'huile d'olive pour assaisonnement
- fleur de sel

Bouillon glacé

Eplucher les queues des asperges. Laver ces dernières, émincer finement les pointes d'un côté et les queues de l'autre, puis réserver.

Dans la marmite, verser un peu d'huile d'olive et faire suer l'oignon émincé et les queues d'asperge. Ajouter le fond blanc, porter à ébullition et ajouter les pointes d'asperges.

Cuire rapidement, puis mixer et refroidir sur glace.

Ajouter la crème mi-montée.

Asperges vertes

Eplucher et laver les asperges. Les émincer finement dans le sens de la longueur afin d'obtenir des rubans.

Au moment de servir, les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

Crème fouettée

Dans un saladier posé sur de la glace, monter la crème liquide à l'aide d'un fouet.

Diviser en deux parties égales, incorporer dans l'une des moitiés la purée de cresson, puis rassembler à nouveau les deux crèmes, en les marbrant.

Finition et Présentation

Rectifier l'assaisonnement du bouillon d'asperge.

Mouler à l'aide d'une cuillère à café des quenelles de crème fouettée marbrée, les dresser dans les assiettes creuses, décorer de rubans d'asperge et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Verser la soupe glacée dans une soupière et servir aussitôt.

De grosses asperges

de chez Robert Blanc, des violettes et des sauvages d'ici, émulsion d'huile d'olive de Ligurie et de vieux vinaigre balsamique, dentelles de parmesan

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 botte d'asperges sauvages (40 pièces)
- 16 asperges violettes de Provence
- 20 asperges vertes demoiselles
- 50 cl de fond blanc
- 2 cl d'huile d'olive pour cuisson
- fleur de sel
- 4 cl de vinaigre balsamique
- 10 cl d'huile d'olive extra vierge de Ligurie
- 1 cl de vinaigre de xérès

Dentelles de parmesan

- 150 g de vieux parmesan reggiano
- 20 g de farine blanche

Purée d'asperges

- 200 g d'asperges bourgeons
- 25 cl de fond blanc de volaille
- 2 cl d'huile d'olive Cibario pour cuisson
- fleur de sel

Dentelles de parmesan

Supprimer le talon dur du parmesan. Couper le fromage en petits morceaux de 30 g, les mettre dans la cuve d'un mixeur et les réduire en poudre (il est important de ne pas trop faire tourner pour ne pas chauffer le fromage).

Ajouter la farine et passer l'ensemble dans un tamis fin.

Faire chauffer à sec, sur un feu doux, une poêle antiadhésive. Ensuite, saupoudrer une fine pellicule du mélange comme pour assaisonner un morceau de viande. Faire chauffer de nouveau légèrement la poêle de manière que le fromage fonde et qu'il forme comme une fine dentelle. Avant qu'elle ne colore, la retirer du feu, laisser reposer pendant 10 secondes et la soulever délicatement à l'aide d'une spatule souple en plastique pour la poser sur une bouteille mise à l'horizontale ou sur un rouleau à pâtisserie. La laisser refroidir, puis la mettre soigneusement sur un plat et la conserver à température ambiante. Recommencer trois fois cette opération.

Asperges

Les vertes et les violettes

Sectionner les queues jusqu'à la partie tendre, éplucher le bas des asperges puis les laver dans une bassine d'eau froide. Dans le sautoir chaud, les faire revenir avec de l'huile d'olive, saler puis verser le fond blanc chaud. Retirer les asperges au terme de la cuisson.

Réduire les sucs de cuisson, puis verser le vinaigre de xérès, incorporer la purée d'asperges et émulsionner avec l'huile d'olive. Ajouter le vinaigre balsamique et du poivre du moulin.

Les sauvages

Ne conserver que les pointes et les cuire à la dernière minute à l'anglaise. Servir aussitôt.

Purée d'asperges

Laver les asperges, les émincer finement, les faire revenir dans un filet d'huile d'olive, les assaisonner de fleur de sel et verser le fond blanc à peine à hauteur afin qu'il soit réduit au terme de la cuisson.

Verser dans le thermomixeur afin d'en faire une très fine purée, passer sur le tamis et refroidir sur de la glace afin de conserver la couleur.





Finition et Présentation

Dresser les asperges entremêlées sur les assiettes, les sauvages par-dessus, et les saucer d'émulsion. Arroser d'un fin trait d'huile d'olive et d'un trait de vinaigre balsamique.

Dresser les dentelles sur les serviettes pliées en forme d'artichaut.

Asperges vertes

de chez Robert Blanc en feuilleté, écrevisses, sauce mousseline

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	asperges vertes demoiselles de chez Robert Blanc
30 cl	de fumet d'écrevisse
3 cl	de jus de truffe
2 cl	d'huile d'olive
1	citron

Feuilletés

250 g	de feuilletage
1	jaune d'œuf

Suc d'asperge

	les parures des asperges utilisées
500 g	d'asperges bourgeons
25 cl	de fond blanc de volaille
2 cl	d'huile d'olive Cibario pour cuisson
25 g	de beurre
3 cl	de jus de truffe
5 cl	d'huile d'olive Colombino
	fleur de sel

Ecrevisses

16	écrevisses « pattes rouges » de 80 g pièce
5	gousses d'ail
1/4	de bouquet de persil
3 cl	de fine champagne
12	batônnets de truffe

Sauce mousseline

5	jaunes d'œufs
150 g	de beurre clarifié
3 cl	de jus de truffe
1 cl	de jus de citron
1 cl	d'huile de truffe
10 cl	de crème fouettée
	fleur de sel

Purée d'asperges

500 g	d'asperges bourgeons
25 cl	de fond blanc de volaille
2 cl	d'huile d'olive Cibario pour cuisson
2	asperges bourgeoises
3 cl	de jus de truffe
5 cl	d'huile d'olive Colombino
	fleur de sel

Finition et Présentation

Faire légèrement réduire le fumet d'écrevisse, l'assaisonner d'huile d'olive, de jus de truffe, de poivre du moulin et d'un trait de jus de citron, puis y rouler les écrevisses.

Poser les feuilletés au centre des assiettes, tartiner la base de chacun d'eux de purée d'asperges et y disposer les asperges préalablement lustrées de suc d'asperge réduit. Disposer les écrevisses autour ainsi que les bâtonnets de truffe noire, et napper de fumet d'écrevisse dans lequel on aura ajouté 10 cl de crème fouettée. Poser le couvercle du feuilleté.

Présenter la sauce mousseline à part.

Feuilletés

Prélever dans la bande de feuilletage 4 rectangles de 12 x 8 cm, d'une épaisseur de 5 mm. Lorsque les 4 rectangles sont faits, dessiner un cadre à 5 mm du bord (inciser au couteau dans le feuilletage), dans la partie centrale.

Passer la dorure par deux fois ; disposer les feuilletés sur la plaque de cuisson, mettre des cales aux quatre coins à 4 cm de hauteur, la grille posée dessus.

Cuire à four chaud (180 °C) durant 20 à 25 minutes.

Couper les feuilletés en deux, retirer l'intérieur et les laisser dans une étuve au tiède.

Asperges

Sectionner les queues jusqu'à la partie tendre, éplucher la tige des asperges, puis laver ces dernières dans une bassine d'eau froide.

Confectionner des bottes de 5 pièces et les pocher dans de l'eau bouillante fortement salée pendant 6 minutes pour qu'elles soient à point. Une fois les asperges cuites, déficeler les bottes, tailler les pointes en biseau. Lustrer les asperges avec le suc d'asperge, donner un tour de moulin à poivre et tenir au chaud.

Suc d'asperge

Laver les parures d'asperge et les asperges dans de l'eau claire, puis émincer le tout. Faire suer dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive, mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille en ébullition et cuire à frémissement durant 30 minutes. Ensuite, égoutter dans une passoire et filtrer dans un chinois étamine.

Réduire à glace, lier avec le beurre et monter à l'huile d'olive. Ajouter le jus de truffe, rectifier l'assaisonnement.

Sauce mousseline

Dans une sauteuse en cuivre, émulsionner à froid 5 jaunes d'œufs frais avec la moitié de leur poids d'eau, soit 50 g.

Cuire à chaleur modérée en veillant à toujours incorporer le plus d'air possible. En fin de cuisson, le sabayon doit être cuit et aérien.

Refroidir légèrement, puis ajouter graduellement le beurre clarifié.

Au moment de servir, rectifier la sauce mousseline avec le jus de truffe, le jus de citron, l'huile de truffe, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Dresser dans une saucière et ajouter 10 cl de crème fouettée sur le dessus, que l'on incorporera devant les convives.

Purée d'asperges

Laver les asperges fines, les émincer finement, les faire revenir dans un filet d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel. Verser le fond blanc à peine à hauteur afin qu'il soit réduit au terme de la cuisson.

Transvaser dans le thermomixeur afin d'en faire une très fine purée, passer sur le tamis et refroidir sur de la glace afin de conserver la couleur.

Tailler les asperges bourgeoises en fine brunoise, ajouter celle-ci au dernier moment dans la purée et assaisonner de jus de truffe, d'huile d'olive et de poivre du moulin.

Ecrevisses

Séparer la tête de la queue de 12 écrevisses et en laisser 4 entières pour la présentation.

Rôtir les queues dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive pendant 3 minutes. Retirer du feu, ajouter les gousses d'ail écrasées et le bouquet de persil, puis déglacer avec la fine champagne. Recouvrir d'un torchon humide, laisser infuser pendant 5 minutes et décortiquer les queues.



Fine crème d'asperges

au caillé de brebis assaisonné de **gros sel, mignonnette, asperges râpées à cru**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	d'asperges vertes balais
150 g	d'oignons blancs nouveaux
1 l	de fond blanc de volaille
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
50 g	de beurre
5 cl	de crème fouettée

Caillé de brebis

200 g	de caillé de brebis basque ou de brousse du pays niçois
	fleur de sel
	poivre mignonnette
2 cl	d'huile d'olives très mûres

Asperges râpées

8	asperges vertes de Pertuis de gros calibre + 26
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Finition et Présentation

Chauffer la crème d'asperges et rectifier l'assaisonnement.

Mouler le caillé de brebis égoutté dans 4 cercles de 4 cm de diamètre, puis parsemer quelques grains de poivre mignonnette et de fleur de sel.

Verser un filet d'huile d'olive au centre de chaque assiette creuse, préalablement chauffée.

Verser la soupe fumante dans une soupière et servir aussitôt.

Crème d'asperges

Eplucher les queues des asperges. Laver ces dernières.

Emincer finement les pointes d'un côté et les queues de l'autre. Réserver.

Dans la marmite, verser un peu d'huile d'olive et faire suer les oignons émincés et les queues d'asperge. Ajouter le fond blanc et porter à ébullition, puis ajouter les pointes d'asperge.

Cuire rapidement et mixer. Refroidir sur glace si le bouillon n'est pas servi aussitôt, sinon ajouter le beurre et la crème mi-montée.

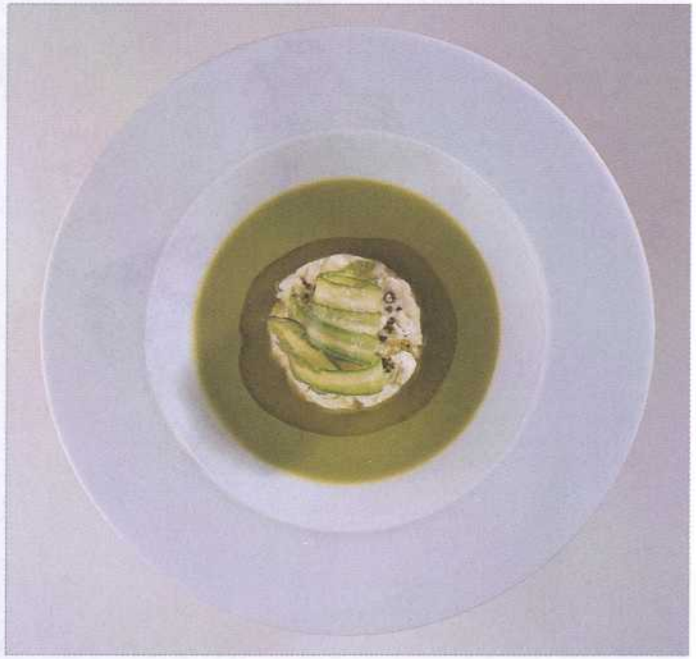
Emulsionner à l'aide d'un Bamix de façon à réaliser une belle mousse.



Asperges râpées

Eplucher et laver les asperges. Les émincer finement dans le sens de la longueur afin d'obtenir des rubans.

Au moment de servir, les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.



Fine crème d'asperges vertes

aux **asperges sauvages, paysanne de légumes, cuisses de grenouilles** de la Dombes

Pour 4 personnes

Crème d'asperges

Eplucher les queues des asperges. Laver ces dernières, puis émincer finement les pointes d'un côté et les queues de l'autre. Réserver.

Dans la marmite, verser un peu d'huile d'olive. Faire suer les oignons émincés et les queues d'asperge. Ajouter le fond blanc, porter à ébullition et ajouter les pointes d'asperge.

Cuire rapidement, puis mixer et refroidir sur glace, si le bouillon n'est pas servi aussitôt ; sinon, ajouter le beurre frais et la moitié de la crème mi-montée.

Emulsionner à l'aide d'un Bamix de façon à réaliser une belle mousse.



Grenouilles

Séparer les cuisses de la jointure et des mollets. Réserver au frais les mollets.

Dans une sauteuse chaude, verser un filet d'huile d'olive et y faire suer sans coloration l'échalote, l'ail en chemise, le persil et les parures de grenouille. Déglacer avec le vin blanc, puis ajouter le fond blanc et cuire à frémissement. Filtrer ce fumet après 30 minutes de cuisson.

Raidir les cuisses de grenouille dans le sautoir plat très chaud, puis les retirer pour les désosser. Verser le fumet de grenouille et le réduire à glace afin d'en enrober les grenouilles.

Paysanne de légumes

Détailler tous les légumes en fins triangles de 1 mm d'épaisseur sur 1 cm de côté. Les faire revenir dans un filet d'huile d'olive. Lier avec le fond blanc et le beurre.

Asperges sauvages

Ne conserver que les pointes et les cuire à la dernière minute à l'anglaise. Servir aussitôt.

Finition et Présentation

Chauffer la crème d'asperges et rectifier l'assaisonnement, puis la verser dans une soupière très chaude. Dresser la garniture au centre des assiettes, en mêlant cuisses de grenouille et légumes. Répartir les asperges, verser un filet d'huile d'olive et ajouter une quenelle de crème montée.



Ingrédients

1 kg	d'asperges vertes
150 g	d'oignons blancs nouveaux
1 l	de fond blanc de volaille
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
50 g	de beurre
10 cl	de crème fouettée

Grenouilles

16	paires de cuisses de grenouilles de la Dombes
80 g	d'échalotes émincées
3	gousses d'ail
10 cl	de vin blanc sec
30 cl	de fond blanc de volaille
1/2	botte de persil plat
	huile d'olive pour cuisson

Paysanne de légumes

50 g	de carottes
50 g	de céleri-boule
50 g	de poireaux crayons
80 g	de champignons de Paris
2 cl	d'huile d'olive
15 g	de beurre
5 cl	de fond blanc de volaille

Asperges sauvages

1	botte d'asperges sauvages

Grosses asperges vertes bourgeoises

de chez **Robert Blanc sur la braise, lard grillé, dentelle de vieux parmesan, émulsion d'huile d'olive et vinaigre de Modène**

Pour 4 personnes

Ingrédients

10	asperges vertes bourgeoises de chez Robert Blanc
20	asperges vertes fillettes
200 g	de poitrine de porc séchée
50 cl	de fond blanc de volaille
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
2 cl	d'huile d'olives très mûres
50 g	de beurre
	vinaigre balsamique de Modène
	fleur de sel

Dentelles de parmesan

150 g	de vieux parmesan reggiano
20 g	de farine blanche

Dentelles de parmesan

Supprimer le talon dur du parmesan et couper le fromage en petits morceaux de 30 g. Les mettre dans le bol d'un mixeur et les réduire en poudre, sans prolonger l'opération pour ne pas chauffer le fromage.

Ajouter la farine et passer l'ensemble dans un tamis fin.

Faire chauffer une poêle antiadhésive à sec sur feu doux, puis y saupoudrer une fine pellicule du mélange, comme pour assaisonner un morceau de viande. Faire chauffer de nouveau légèrement la poêle de manière que le fromage fonde et qu'il forme comme une fine dentelle.

Avant qu'elle ne colore, la retirer du feu, la laisser reposer pendant 10 secondes et la soulever délicatement à l'aide d'une spatule souple en plastique pour la poser sur une bouteille mise à l'horizontale ou sur un rouleau à pâtisserie. La laisser refroidir, la mettre soigneusement sur un plat et conserver à température ambiante. Recommencer trois fois l'opération.

Asperges

Retirer toutes les écailles des asperges. Les éplucher et faire 2 bottillons de 5 asperges bourgeoises et 4 bottillons de 5 asperges fillettes. Couper les bottes à 12 cm de la pointe pour que toutes les asperges soient de la même longueur. Conserver les parties moins tendres pour faire le velouté.

Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et cuire les asperges en deux fois : plonger les asperges bourgeoises, puis mettre les asperges fillettes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Lorsqu'elles sont fondantes, les prendre délicatement avec une écumoire et les plonger directement dans un récipient d'eau glacée.

Dès qu'elles sont froides, les mettre sur une plaque en Inox perforée, dénouer la ficelle et les ranger soigneusement sur un linge.

Bouillon d'asperge

Emincer grossièrement les queues d'asperge réservées. Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Faire suer les queues d'asperge sans coloration, puis les saler, les mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille et les cuire à couvert avec un petit frémissement sur le bord de la plaque du fourneau.

Lorsqu'elles sont bien cuites, les égoutter et les mixer pour les réduire en purée. Dès que la purée est lisse, la passer au tamis pour retirer toutes les fibres et tous les fils qui pourraient subsister. Débarrasser la purée dans un récipient en Inox et la refroidir aussitôt.



Finition et Présentation

Tailler 20 tranches fines de 20 cm de long de poitrine de porc séchée. Enrouler en spirale chaque asperge fillette d'une tranche de poitrine, en partant de la tête.

Dans un sautoir, faire chauffer le beurre et rouler les asperges pour dorer la poitrine et la rendre croustillante.

Pendant ce temps, couper toutes les asperges bourgeoises en deux dans le sens de la longueur. Les éponger sur un linge et quadriller le côté plat sur un gril chaud et huilé.

Faire chauffer le velouté d'asperges dans une sauteuse et l'émulsionner avec 10 cl d'huile d'olives très mûres et quelques gouttes de vinaigre balsamique. Vérifier l'assaisonnement.

Verser 1 cuillerée à soupe de velouté au fond de chaque assiette, ranger en éventail les asperges, en intercalant les grillées avec celles entourées de lard. Les arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, donner un tour de moulin à poivre et parsemer quelques grains de fleur de sel sur les asperges grillées.

Disposer 1 dentelle de parmesan sur chaque assiette, mettre le reste du velouté en saucière et servir aussitôt.



Les premières asperges violettes

fins poireaux, dernières truffes noires

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	ASPERGES VIOLETTES
20	JEUNES POIREAUX (OU POIREAUX CRAYONS)
1 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1	TRUFFE NOIRE DE 40 G
5 CL	D'HUILE D'OLIVE
20 G	DE BEURRE
	VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
	VINAIGRE DE XÉRÈS
	FLEUR DE SEL
	GROS SEL GRIS DE MER

Asperges

Eplucher les asperges. Les laver, les égoutter et les éponger sur un linge. Les couper à 12 cm de la pointe et confectionner 4 bottillons de 5 asperges chacun.

Préparation de la truffe

Brosser la truffe noire à l'aide d'une brosse à ongles. l'essuyer dans du papier absorbant et la parer légèrement au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé pour lui donner une forme de bouchon. Tailler 8 lamelles de 2 mm d'épaisseur et réserver le reste au frais dans un linge humide. Hacher les parures et les réserver.



Cuisson des légumes

Couper les racines des poireaux juste à ras du pied et tailler légèrement le bout des feuilles de manière qu'elles soient toutes de la même longueur. Les laver, les égoutter et les éponger sur un linge, puis confectionner 2 bottillons de 10 poireaux chacun.

Dans une casserole, faire bouillir 80 cl de fond blanc de volaille et l'assaisonner légèrement au gros sel gris de mer. Y plonger les bottes de jeunes poireaux et les laisser cuire pendant10 minutes. Veiller à garder un léger frémissement pour ne pas abîmer les poireaux et pour que le fond blanc ne réduise pas trop et ne devienne pas trop corsé.

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau salée. Mettre les bottillons d'asperges et les laisser cuire pendant 5 minutes.

A la fin du temps de cuisson des légumes, les égoutter délicatement et dénouer les ficelles.



Finition et Présentation

Ranger les asperges dans un sautoir, plier les poireaux pour qu'ils soient de la même longueur que les asperges et les ranger à côté.

Ajouter la truffe hachée, les lamelles de truffe, l'huile d'olive, le beurre et 10 cl de fond de volaille. Saler légèrement et faire frémir. Remuer sans cesse le sautoir en lui donnant un mouvement circulaire.

L'émulsion qui se produit est fragile ; si le corps gras se sépare du fond blanc, c'est qu'il y a trop d'huile et de beurre ; dans ce cas, rajouter un peu de fond blanc de volaille. La réussite de ce plat tient surtout dans la rapidité d'exécution : 5 minutes suffisent pour le terminer.

Ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique et de vinaigre de xérès. Vérifier l'assaisonnement.

Ranger sur les assiettes en les intercalant et en les mettant tête-bêche les asperges et les jeunes poireaux. Napper avec le jus, râper le reste de truffe, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et parsemer quelques grains de fleur de sel. Servir aussitôt.

Risotto vert aux asperges violettes et sauvages

cuites et crues

Pour 4 personnes

Ingrédients

Risotto

200 G	DE RIZ ITALIEN ARBORIO
60 G	D'OIGNONS BLANCS
10 CL	DE VIN BLANC SEC
90 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
60 G	DE PARMESAN REGGIANO RÂPÉ
5 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
100 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL
5 CL	DE CRÈME MONTÉE
10 CL	DE JUS DE VEAU
4	COPEAUX DE PARMESAN

Asperges

2	BOTTES D'ASPERGES SAUVAGES
16	ASPERGES VIOLETTES
20	ASPERGES VERTES
10	GROSSES ASPERGES VERTES
20 G	DE BEURRE
	HUILE D'OLIVE

Purée de cresson

250 G	D'ÉPINARDS EN BRANCHES
2	BOUQUETS DE CRESSON

Purée de cresson

Cuire à l'anglaise dans de l'eau fortement salée les épinards et le cresson.

Refroidir rapidement dans de l'eau glacée afin de conserver la couleur verte, puis mixer et passer dans un tamis de crin.

Risotto

Porter le fond blanc de volaille à ébullition sans le faire réduire.

Eplucher et ciseler finement les oignons blancs.

Faire fondre l'oignon ciselé sans coloration dans une sauteuse avec 50 g de beurre. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois.

Ajouter le riz et le faire nacrer pendant 3 minutes, puis verser le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement.

Mouiller à hauteur à l'aide du fond blanc de volaille bouillant et faire cuire avec un léger frémissement. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, remouiller à hauteur. Renouveler l'opération cinq ou six fois. A mi-cuisson, ajouter les asperges émincées.

Après 18 minutes de cuisson, le riz doit être cuit. Ajouter alors 40 g de beurre, l'huile d'olives très mûres, la crème montée, la purée verte, et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse.

Asperges

Couper la queue des asperges sauvages et des asperges violettes.

Eplucher toutes les asperges vertes. Conserver les pointes sur 7 cm et émincer finement la partie centrale.

Cuire les asperges vertes de taille normale à l'anglaise, les rafraîchir aussitôt et les égoutter sur un linge.

Etuver dans un filet d'huile d'olive les asperges sauvages et les asperges violettes.

Poêler au beurre les asperges vertes cuites.

Râper les grosses asperges vertes crues à la mandoline à truffe. Les assaisonner de sel, de poivre et d'huile d'olive.

Finition et Présentation

Dresser le risotto dans des assiettes creuses, les asperges cuites et crues par-dessus. Ajouter 1 copeau de parmesan et saucer avec le jus de veau.





Risotto aux asperges sauvages

jus de **bœuf corsé**

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g	de riz italien arborio
60 g	d'oignons blancs
10 cl	de vin blanc sec
90 cl	de fond blanc de volaille
60 g	de parmesan reggiano râpé
5 cl	d'huile d'olives très mûres
90 g	de beurre
	fleur de sel
5 cl	de crème fouettée
50 g	de parmesan
8 cl	de jus de bœuf

Asperges

4	bottes d'asperges sauvages
	huile d'olive

Risotto

Porter le fond blanc de volaille à ébullition sans le faire réduire.

Eplucher et ciseler finement les oignons blancs, puis les faire suer sans coloration dans une sauteuse avec 50 g de beurre. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois.

Ajouter le riz et le faire nacrer pendant 3 minutes. Verser le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement.

Mouiller à hauteur avec du fond blanc de volaille bouillant et faire cuire avec un léger frémissement. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, remouiller de fond blanc à hauteur. Renouveler l'opération cinq ou six fois. Après 18 minutes de cuisson, le riz doit être cuit. Ajouter alors 40 g de beurre, l'huile d'olives très mûres, la crème montée et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse.

Asperges sauvages

Couper la queue des asperges et faire étuver ces dernières dans un filet d'huile d'olive.



Finition et Présentation

Dresser le risotto dans les assiettes creuses. Napper avec le jus de bœuf, disposer par-dessus les asperges sauvages, verser un trait d'huile d'olive et ajouter quelques copeaux de parmesan.

Royale d'asperges vertes et violettes d'ici

jus perlé

Pour 4 personnes

Ingrédients

330 g	de purée d'asperges
1	œuf
2	jaunes d'œufs
100 g	de crème
16	asperges violettes
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Jus perlé

40 g	de purée de truffes
13 cl	de suc d'asperge
10 g	de purée d'asperges
5 g	de jus de truffe
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Royale d'asperges

Mélanger au fouet la purée d'asperges, l'œuf entier, les jaunes d'œufs et la crème. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Mouler 120 g de royale d'asperges par assiette creuse. Couvrir chaque petit plat de papier d'aluminium et cuire pendant 16 minutes à 80 °C dans un four à vapeur. Sortir du four, découvrir et laisser refroidir.

Asperges

Couper la queue des asperges violettes et conserver les pointes sur 6 cm.

Cuire les pointes à l'eau salée, puis les rafraîchir aussitôt, les égoutter et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Jus perlé

Rassembler la purée de truffes, la purée d'asperges, le jus de truffe et l'huile d'olive dans une sauteuse.

Mettre la liaison et l'assaisonnement au point en laissant perler la matière grasse.



Finition et Présentation

Au dernier moment, dresser les asperges coupées en deux sur les assiettes et napper de jus perlé.

Asperges vertes de Pertuis

en **fins copeaux**, en **condiment**, **jus émulsionné, huile d'olive, œuf Polignac**

Pour 4 personnes



Ingrédients

8	asperges vertes de Pertuis de gros calibre + 26
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Œuf Polignac

4	œufs de poule fermiers
30 g	de beurre
	fleur de sel
	mignonnette de poivre noir

Condiment

800 g	d'aperges vertes balais
5 cl	d'huile d'olive
5 cl	de fond blanc de volaille

Emulsion d'huile d'olive

1	œuf de poule
5 cl	de jus de truffe
20 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel

Composition du condiment

15 g	de brunoise d'asperges à cru
10 g	de purée d'asperges
50 g	d'émulsion d'huile d'olive
30 g	de pointes d'asperge séchées
50 g	de marmelade d'asperges
1	citron
	fleur de sel
1	œuf de poule

Jus émulsionné, huile d'olive

1 kg	d'asperges vertes balais
1	oignon blanc
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
1 l	de bouillon de poule
50 g	de beurre
3 cl	de crème mi-montée
8 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Œufs Polignac

Enduire 4 ramequins avec du beurre en pommade et casser 1 œuf dans chacun d'eux, en veillant à ce que le jaune soit bien centré.

Cuire au bain-marie dans un four à 180 °C. Veiller à ce qu'au terme de la cuisson le jaune soit chaud et le blanc coagulé, une fois démoulé.

Asperges en fins copeaux

Eplucher et laver les asperges, puis les émincer finement dans le sens de la longueur afin d'obtenir des rubans.

Au moment de servir, les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

Condiment

Pointes d'asperge séchées

Laver les asperges, puis prélever les pointes sur 3 cm ; réserver le reste.

Couper les pointes d'asperge en quatre et les poêler vivement sans coloration.

Les mettre à sécher au four à 80 °C avec un filet d'huile, puis débarrasser en fin de séchage.

La purée d'asperges et marmelade

Emincer le reste des asperges et les faire suer dans un filet d'huile d'olive, puis verser le fond blanc à peine à hauteur afin qu'il soit réduit au terme de la cuisson.

Verser la moitié des asperges dans le thermomixeur pour en faire une très fine purée ; la passer sur le tamis et la refroidir sur de la glace afin de conserver la couleur.

Avec l'autre moitié, réaliser la marmelade en concassant les asperges au couteau.

Cuire l'œuf au four à vapeur pendant 35 minutes dans une ambiance humide à 68 °C.

Le refroidir, puis l'écaler et l'écraser à la fourchette.

Emulsion d'huile d'olive

Cuire un œuf mollet pendant 5 minutes puis, à l'aide d'un Bamix, réaliser une émulsion avec le jus de truffe, l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Finition du condiment

Mélanger tous les ingrédients. Faire tiédir et assaisonner avec 1 trait de jus de citron, une goutte de jus de truffe et du poivre du moulin.

Jus émulsionné, huile d'olive

Eplucher les queues des asperges. Laver ces dernières, puis émincer finement les pointes d'un côté et les queues de l'autre. Réserver.

Dans une marmite, verser un peu d'huile d'olive. Faire suer l'oignon émincé et les queues d'asperge. Ajouter le bouillon, porter à ébullition et ajouter les pointes d'asperge.

Cuire rapidement, puis mixer. Refroidir sur glace si le bouillon n'est pas servi aussitôt, sinon ajouter le beurre et la crème mi-montée.

Emulsionner à l'aide d'un Bamix de façon à réaliser une belle mousse.

Finition et Présentation

Dresser dans chaque assiette creuse 1 œuf sur une fine couche de condiment et disposer autour de l'œuf les copeaux d'asperge.

Napper avec le jus émulsionné, servir le reste à part, en cassolette, et arroser d'un filet d'huile d'olive.



B

Bar

Barbue

Bécasse

Blé

Blette

Bœuf

Brochet

Brocoli

Bar de ligne en épais filet

suc de cuisson lit d'oursins, supions, condiment de citron – corail

Pour 8 personnes



Ingrédients

1	bar de ligne de Bretagne de 4 kg
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson
50 g	de beurre
1	citron
8	lanières de peau croustillantes

Suc de cuisson

Jus de base

100 g	de beurre
150 g	de homard bisque
300 g	de tête de bar
200 g	d'échalotes
50 g	d'ail
300 g	de fenouils
10 cl	de vin blanc
200 g	de gelée de pied de veau
600 g	de bouillon de bœuf
5 g	de poivre noir
1/2	botte de basilic
1	citron
	huile d'olive

Beurre de corail

Pour 50 cl de jus de base

125 g	de beurre
20	langues d'oursin
10 g	de corail de homard
1	feuille de basilic

Garniture

1 kg	de supions
1/2	gousse d'ail confit taillée en bâtonnets
1	feuille de basilic
1 cl	de bouillon de poule
10 cl	d'huile d'olive
50 g	de beurre
1 kg	de pommes de terre (charlotte ou autre, selon la saison)
	fleur de sel
1	brindille de thym
1	branche de céleri
2	gousses d'ail écrasées
56	langues d'oursin
50 g	de beurre demi-sel

Condiment

50 g	de blanc de calmar
5 g	de corail de homard
20 g	de langues d'oursin
30 g	de pulpe de citron
2 cl	d'huile d'olive
1	feuille de basilic
	poivre mignonnette

Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar et sectionner la tête ainsi que la queue. Lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs.

Tailler 8 pavés de 160 g pièce, les badigeonner d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel. Poêler à feu très doux pour ne pas donner de coloration, finir la cuisson au four dans un plat en fonte beurré.

Au terme de la cuisson désirée, déglacer le plat en fonte avec un trait de jus de citron et badigeonner le poisson de cette émulsion, puis assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Suc de cuisson

Découper le homard et la tête du bar en grosses rouelles. Dans une cocotte en fonte, raidir le homard dans un filet d'huile d'olive, ajouter le beurre et caraméliser.

Mettre également les échalotes, le fenouil et l'ail. Faire suer sans coloration.

Ajouter alors les rouelles de tête de bar. Déglacer avec le vin blanc et le réduire à glace, mouiller à hauteur avec le bouillon de bœuf et la gelée de pied de veau.

Cuire pendant 40 minutes à petit feu, en écumant les impuretés au fur et à mesure de la cuisson et en veillant à ne pas dégraisser.

Au terme de la cuisson, laisser infuser pendant 20 minutes sur le coin du feu avec le poivre en grains concassé et le basilic.

Egoutter le bouillon et le filtrer dans un chinois étamine.

Réaliser un beurre de corail en mélangeant au mixeur le beurre, les langues d'oursin, le corail de homard et la feuille de basilic, puis réserver au froid.

Une fois refroidi, découper de beurre de corail en petits cubes.

Lier le jus de base avec la totalité de ce beurre, acidifier d'un trait de jus de citron et donner un tour de moulin à poivre. Emulsionner à l'aide d'un Bamix et servir très mousseux.

Garniture

Supions

Dans un sautoir de cuivre, raidir vivement les supions avec un filet d'huile d'olive. Les assaisonner de fleur de sel, puis les égoutter en conservant les sucs de cuisson.

Réaliser avec ces derniers et un trait de bouillon de poule une liaison avec le beurre et l'huile d'olive, puis enrober les supions dedans. Parfumer avec l'ail confit et la feuille de basilic concassée entre les doigts au dernier moment.

Donner un tour de moulin à poivre, acidifier d'un trait de jus de citron et arroser d'un filet d'huile d'olive à cru.

Tranches de pomme de terre

Cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée agrémentée d'une garniture aromatique (thym, céleri et ail). Une fois cuites, les peler et les couper en tranches épaisses de 1,5 cm d'épaisseur.

Tiédir les pommes de terre et les langues dans le jus d'oursin et du beurre demi-sel, puis les assaisonner de poivre du moulin et poser une langue d'oursin sur chaque tranche de pomme de terre.

Condiment de citron et corail

Cuire le corail de homard au bain-marie.

Une fois coagulé, le mettre à refroidir, puis le concasser finement à l'aide d'un couteau.

Faire sauter vivement le blanc de calmar dans un filet d'huile d'olive. Refroidir rapidement et hacher le plus fin possible.

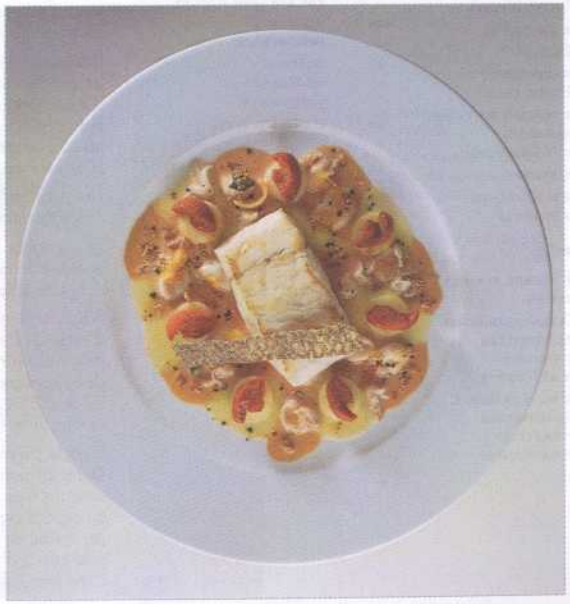
Réunir le calmar, le corail de homard et la pulpe de citron dans une sauteuse, puis lier le tout avec les langues d'oursin.

Emulsionner avec l'huile d'olive, parfumer avec la feuille de basilic, rectifier l'assaisonnement en sel et ajouter la mignonnette de poivre noir.

Finition et Présentation

Disposer les supions au centre de chaque assiette, ajouter 7 rondelles de pomme de terre autour et lustrer du condiment de citron et corail, puis poser le bar au milieu.

Napper de suc de cuisson lié d'oursins et servir le reste à part.





Blancs de bar

cuit au four
condiment – garniture de coquillage vert



Pour 8 personnes

Ingrédients

1	bar de ligne de Bretagne de 4 kg
	fleur de sel
5 cl	d'huile d'olive
50 g	de beurre
8	lanières de peau croustillantes

Garniture

30	palourdes
12	couteaux
1	gousse d'ail
50 g	d'échalotes
1	bouquet garni
10 cl	d'huile d'olive
10 cl	de vin blanc
2	cébettes
100 g	de girolles tête de clou
300 g	de pommes de terre grenailles de Noirmoutier
500 g	de beurre
10 cl	de fond blanc de volaille

Beurre d'herbes

200 g	de beurre fermier demi-sel
50 g	d'amandes fraîches décortiquées et taillées en bâtonnets
50 g	de noix fraîches décortiquées et taillées en bâtonnets
1	botte de cerfeuil
1	botte de persil
1	botte de ciboulette
70 g	d'échalotes
2	gousses d'ail
30 g	de moutarde de Meaux
30 g	de jambon de Jabugo
1	ruban de zeste de citron haché

Jus de coquillages au vert

	le jus rendu par les coquillages
4	couteaux décortiqués à cru
4	huîtres de Gérard Gillardeau
20 cl	d'huile d'olive
1	gousse d'ail
20 g	d'amandes fraîches
1	cœur de bulbe de fenouil
2	asperges balais
1	citron

Purée verte

500 g	d'épinards en branches
3	bouquets de persil
1	bouquet de cresson

Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar et sectionner la tête ainsi que la queue. Lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs.

Tailler 8 pavés de 160 g pièce, les badigeonner d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel. Les poêler à feu très doux pour ne pas leur donner de coloration, puis finir la cuisson au four dans un plat en fonte beurré.

Au terme de la cuisson désirée, déglacer le plat de fonte avec un trait de jus de citron et badigeonner le poisson de cette émulsion. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Garniture de coquillages au vert

Mettre à dégorger dans de l'eau salée les coquillages dans l'obscurité pour qu'ils rejettent leur sable, puis les rincer de nouveau à grande eau.

Dans une grande sauteuse, faire suer les échalotes ciselées au beurre. Ajouter 1 gousse d'ail, le bouquet garni et les palourdes égouttées, puis déglacer avec le vin blanc. Cuire à couvert jusqu'à ce que les coquillages soient ouverts et conserver le jus de cuisson.

Une fois refroidies, ébarber les palourdes et les tartiner de beurre d'herbes.

Décortiquer et ébarber les couteaux à cru, puis les débarrasser de leur estomac et les détailler en sifflets de 5 mm.

Raidir très vivement les sifflets dans un filet d'huile d'olive sans débuter la cuisson, puis refroidir en cellule. Blanchir les coquilles des couteaux dans de l'eau bouillante puis, à l'aide d'un couteau d'office, les gratter et supprimer les impuretés.

Oter la première peau et la racine des cébettes. Dans un sautoir en cuivre, les faire suer avec un filet d'huile d'olive, puis les cuire à couvert avec du fond blanc de volaille. Au terme de la cuisson, les cébettes ne doivent plus offrir de résistance et être glacées dans leur suc de cuisson ; refroidir en cellule.

Couper et gratter le pied des girolles, les laver à grande eau sans les laisser tremper et finaliser avec un pinceau.

Les faire sauter dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, puis réserver.

Monter dans les coquilles des couteaux vides les girolles et les cébettes ainsi que le muscle du coquillage. Donner un tour de moulin à poivre et couvrir d'une tranche de beurre d'herbes de 4 mm d'épaisseur.

Beurre

Ramollir le beurre de façon qu'il soit en pommade, puis ajouter de la moutarde de Meaux, le jambon de Jabugo taillé en salpicon, le zeste de citron haché, les amandes fraîches, les noix fraîches, l'échalote ciselée, l'ail haché, les herbes finement concassées (cerfeuil, persil, ciboulette) et du poivre du moulin.

Mouler dans du papier film des rectangles ayant la forme d'une coquille de couteau.

Pommes de terre

Gratter simplement la peau des pommes de terre et les laver à grande eau, puis les cuire dans du beurre demi-sel fondu sur le coin du feu.

Jus de coquillages au vert

Réduire le jus rendu par les coquillages et le monter légèrement au beurre et à l'huile d'olive. Ajouter la purée verte, les coquillages décortiqués à cru et concassés, les huîtres de Gérard Gillardeau, les amandes fraîches, le cœur de fenouil taillé en fines lamelles ainsi que les asperges balais, puis parfumer avec la gousse d'ail hachée et acidifier avec le jus du citron. Assaisonner avec du poivre du moulin et un filet d'huile d'olive, ajouter les pommes de terre. Faire tourner la casserole dans un mouvement de va-et-vient de façon à obtenir une sorte d'émulsion, comme si on réalisait un aïoli vert.

Purée verte

Cuire le cresson, les épinards et le persil à l'anglaise dans de l'eau fortement salée.

Refroidir rapidement dans de l'eau glacée afin de conserver la couleur verte, puis mixer et passer dans un tamis de crin.



Finition et Présentation

Mettre à gratiner les coquillages sous la salamandre.

Dresser sur de grandes assiettes plates la garniture en mêlant harmonieusement tous les ingrédients.

Disposer le blanc de bar dessus, et dresser la sauce dans une saucière.

Blancs de bar

poireau – pomme – truffe



Pour 8 personnes

Ingrédients

1	bar de ligne de Bretagne de 4 kg
	fleur de sel
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
20 cl	de jus de truffe
50 g	de beurre
20 g	de beurre demi-sel

Jus de base

	la tête du bar nettoyée et coupée en deux
50 cl	de bouillon de bœuf
2	échalotes
1	bulbe de fenouil
1	rouelle de piment d'Espelette
10	graines de coriandre
10	grains de poivre noir
2	branches de fenouil sec
10 cl	de vin blanc
2	gousses d'ail
1	pomme de terre moyenne de 300 g
1	poireau
10 cl	de crème fouettée
25 cl	de gelée de pied de veau
2 cl	d'huile d'olive
15 g	de beurre

Garniture

2	grosses pommes de terre à chair non farineuse
8	poireaux moyens
200 g	de truffes
15 g	de beurre
1 cl	de jus de truffe
500 g	de beurre clarifié

Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar et sectionner la tête ainsi que la queue. Lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs.

Tailler 8 pavés de 160 g pièce, les badigeonner d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel. Poêler à feu très doux pour ne pas donner de coloration.

La fin de la cuisson se fera dans un plat en terre chemisé de poireaux et de pommes de terre, mouillé avec un pochon de jus de base, une noix de beurre et le jus de truffe. La cuisson devra se faire très lentement de façon qu'il y ait osmose entre le bouillon et le poisson.

Tenir le poisson juste avant le niveau de cuisson souhaité et finir la sauce avec le résultat de la cuisson.

Filtrer le jus de cuisson du poisson dans un chinois étamine, ajouter un demi-pochon de jus de base et réduire le tout. Ajouter de la truffe hachée, monter légèrement au beurre, puis rehausser les saveurs avec un trait de jus de truffe et du poivre du moulin, et marbrer de crème fouettée.

Garniture

Couper les pommes de terre en triangles de 3 mm d'épaisseur et de 2 cm de côté (prévoir 15 triangles par personne). Faire chauffer le beurre clarifié à une température proche de 85 °C et y plonger les pommes de terre. Faire cuire pendant 45 minutes, en veillant à ce que la température du beurre ne dépasse jamais 85 °C.

Préparer les poireaux et les couper en sifflets (prévoir 9 sifflets par personne). Les cuire dans de l'eau bouillante salée, puis les rafraîchir.

Couper les truffes en triangles de la même grosseur que les triangles de pomme de terre, et hacher les parures.

Dans un grand sautoir, faire réduire 1 cuillerée à soupe de jus de base avec une noix de beurre, un trait de jus de truffe et de la truffe hachée.

Enrober dans ce jus réduit les triangles de pomme de terre et les sifflets de poireau.

Jus de base

Dans une cocotte en fonte, chauffer un peu d'huile d'olive et de beurre. Ajouter la tête de bar coupée en deux et la faire colorer. Faire suer les échalotes émincées, les gousses d'ail, le fenouil frais émincé, le poireau taillé en sifflets et les parures de pomme de terre, puis déglacer au vin blanc. Réduire de moitié, mouiller avec le bouillon de bœuf et la gelée de pied de veau. Ajouter le fenouil sec, la coriandre, le poivre noir et le piment d'Espelette. Cuire à feu doux pendant 45 minutes, puis passer au chinois étamine.



Finition et Présentation

Ranger en couronne les poireaux en les intercalant avec des triangles de pomme de terre et de truffe passés dans du beurre demi-sel fondu, saucer et poser au centre les morceaux de bar. Présenter le reste de sauce en cassolette.

Blancs de bar

cuit au plat, marmelade pilée au mortier, cèpes et côtes de sucrine

Pour 1 personne

Ingrédients

1	pavé de bar de 160 g
	fleur de sel
1	lanière de peau croustillante

Cèpes et côtes de sucrine

2	cèpes moyens
1/2	sucrine
50 g	de graisse de canard
10 g	de beurre
1,5 cl	de bouillon de poule
3	gousses d'ail
50 g	de parure de jambon serrano

Suc de poisson

1	oignon blanc
3	gousses d'ail
300 g	de fenouils
3	demi-têtes de bar
1	citron de Menton
1	bouquet de basilic
10	grains de poivre noir
1	branche de fenouil sec
1,5 l	de fond blanc de volaille
25 cl	de gelée de pied de veau
100 g	de beurre
10 cl	d'huile d'olive

Marmelade

300 g	de tête de bar
2	cuisses de volaille
80 g	d'échalotes
100 g	de parures de cèpe
10	grains de poivre noir
1	branche de fenouil sec
6	gousses d'ail
10 g	de lamelles de cèpe séché
50 g	de parures de jambon serrano
20 cl	de vin blanc sec
50 cl	de bouillon de poule
50 cl	de gelée de pied de veau
100 g	de beurre
50 g	de purée de cèpes
3	noix fraîches
50 g	de jambon serrano
2	tiges de cébette
20 g	de julienne de cèpes
1 cl	de vinaigre de Barolo



Badigeonner le blanc de bar d'huile d'olive et l'assaisonner de fleur de sel. Le poêler à feu très doux pour ne pas lui donner de coloration.

Au moment de servir, terminer la cuisson sur un plat en terre, débarrasser sur une grille et napper de suc de poisson réduit. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Suc de poisson

Faire suer l'oignon finement émincé et les gousses d'ail en chemise.

Ajouter le fenouil émincé et les demi-têtes de bar nettoyées et faire suer. Ajouter la branche de fenouil sec, 1 ruban de zeste de citron, 1/2 bouquet de basilic et les grains de poivre noir ; mouiller avec du fond blanc de volaille et ajouter 25 cl de gelée de pied de veau.

Cuire à feu doux pendant 40 minutes, en veillant à écumer tout au long de la cuisson.

Au terme de celle-ci, faire infuser durant environ 10 minutes, puis passer dans un chinois.

Faire réduire ce bouillon avec l'autre moitié du bouquet de basilic et 2 tranches de citron de Menton jusqu'à l'obtention d'un suc sirupeux. Monter avec le beurre et l'huile d'olive, acidifier d'un trait de jus de citron.

Cèpes et côtes de sucrine

Tailler dans les cèpes des tranches de 1 cm d'épaisseur.

Les faire cuire dans la graisse de canard aromatisée des gousses d'ail entières et des parures de jambon, les tenir fermes et peu colorées. Débarrasser les tranches de cèpe.

Ajouter 10 côtes de sucrine préalablement taillées avec un emporte-pièce pour qu'elles soient de même taille. Les garder croquantes et déglacer avec 1,5 cl de bouillon de poule. Ajouter une noix de beurre afin de lier les cèpes et les côtes de salade.

Marmelade

Mettre dans une cocotte la tête de bar et les cuisses de volaille, préalablement colorées dans un filet d'huile d'olive. Ajouter une garniture, taillée en grosses rouelles et composée d'échalotes, de lamelles séchées et de parures de cèpes, de poivre noir, de fenouil sec, de gousses d'ail en chemise et de bouts de jambon serrano.

Déglacer avec le vin blanc sec et laisser évaporer l'alcool, puis ajouter le bouillon de poule et la gelée de pied de veau.

Laisser cuire pendant 45 minutes, puis infuser pendant 15 minutes. Passer dans un chinois étamine.

Faire réduire légèrement le bouillon, puis le monter au beurre et lier avec la purée de cèpes.

En finition, ajouter une garniture taillée comprenant les noix fraîches, les lanières de jambon, la julienne de cèpes et les tiges de cébette.

Acidifier avec un trait de vinaigre de Barolo et présenter en cassolette.

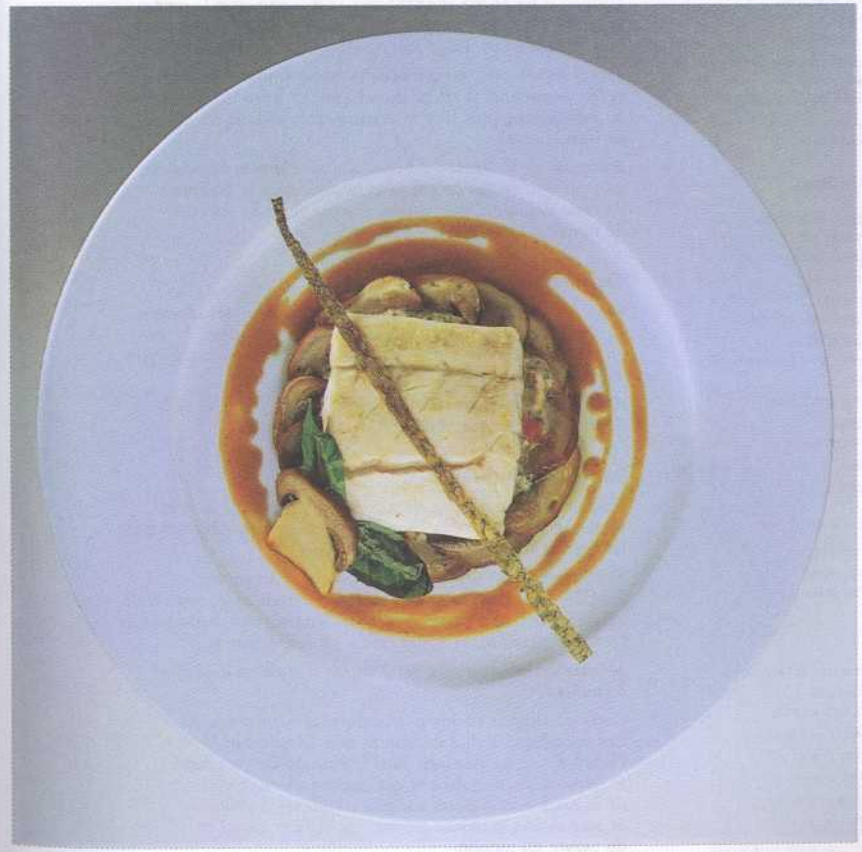
Finition et Présentation

Dresser sur une grande assiette plate de 30 cm de diamètre.

Faire chevaucher les côtes de sucrine et les tranches de cèpe sur une moitié de l'assiette.

Napper avec une partie de la marmelade, servir le reste en cassolette.

Dresser le bar entre les deux éléments afin de donner un sens à l'assiette.



Blancs de bar

cuit au plat, sauce hachée aux huîtres



Pour 4 personnes

Ingrédients

1	bar de ligne de Bretagne de 3,5 kg
	fleur de sel
50 g	de beurre
1	citron
	huile d'olive
50 g	de croûtons de pain de mie frits au beurre clarifié
4	lanières de peau croustillantes

Sauce aux huîtres

12	huîtres Marennes spéciales de chez Gérard Gillardeau
2	chipolatas
1	botte de ciboulette ciselée
2	jaunes d'œufs montés en sabayon
5 cl	du jus des coquillages
1 c à s.	de graisse de volaille
2	gousses d'ail
	fleur de sel

Echalotes

2	échalotes
20 cl	de vinaigre de vin rouge

Garniture

80 g	de pousses d'épinard
200 g	de pommes de terre rattes
1	échalote ciselée
1	gousse d'ail
5 cl	de vin blanc
1 cl	d'huile d'olive
1 cl	de jus de truffe

Echalotes

Tailler 1 échalote en fines rouelles et ciseler l'autre finement, puis les mettre à mariner pendant 24 heures dans le vinaigre de vin rouge.

Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar et sectionner la tête ainsi que la queue. Lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs.

Tailler 4 pavés de 160 g pièce, les badigeonner d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel ; poêler à feu très doux pour ne pas colorer, puis finir la cuisson au four dans un plat en fonte beurré.

Au terme de la cuisson désirée, déglacer le plat de cuisson avec un trait de jus de citron et badigeonner le poisson de cette émulsion, puis assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Garniture

Cuire à l'anglaise les pommes de terre en robe des champs. Après cuisson, les éplucher à chaud et les découper en tranches, les tartiner d'échalote ciselée et d'ail haché, puis asperger le tout de vin blanc.

Assaisonner les pousses d'épinard d'huile d'olive, de fleur de sel, de poivre du moulin et de jus de truffe.

Sauce aux huîtres

Hacher les huîtres en veillant bien à supprimer le nerf et toutes les brisures de la coquille qui pourraient subsister, puis les mettre à égoutter sur une étamine.

Faire sauter dans une poêle de tôle noire, à couvert, les chipolatas dans la graisse de volaille avec les gousses d'ail écrasées. Détailler une chipolata en lamelles dans la longueur (pour la garniture) et tailler l'autre en fine brunoise.

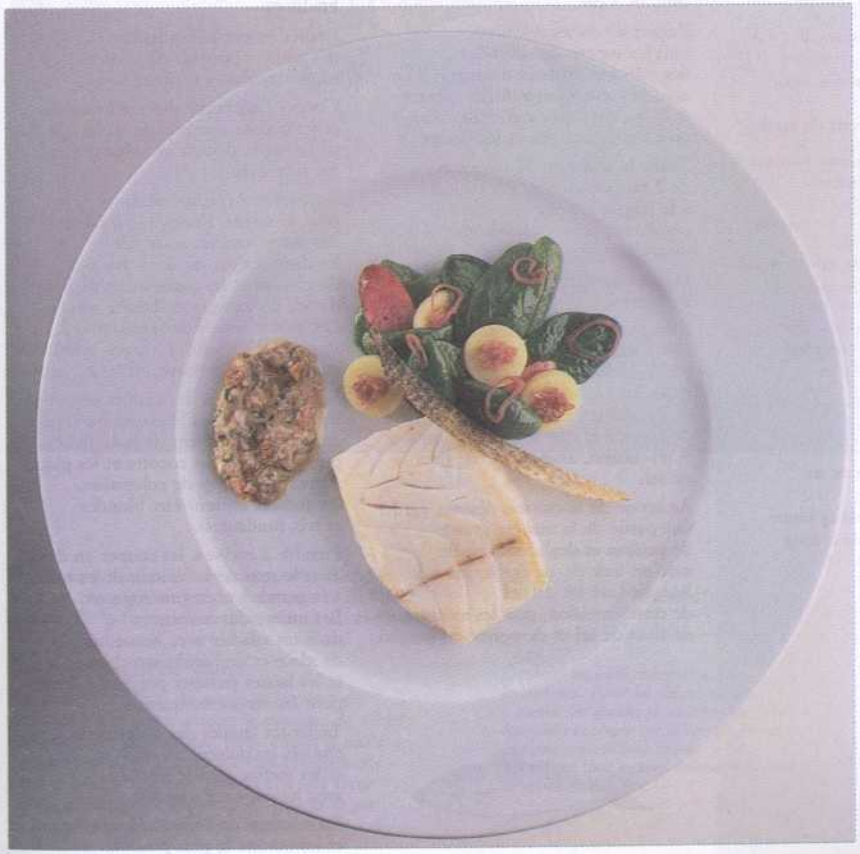
Monter un sabayon avec les 2 jaunes d'œufs en le serrant fortement.

Dans un saladier en Inox, incorporer aux huîtres le jus des coquillages réduit et monter avec le sabayon. Ajouter l'échalote ciselée marinée dans le vinaigre de vin rouge, le salpicon de chipolata et quelques touches de vinaigre de la marinade. Ajouter enfin la ciboulette ciselée, et assaisonner si besoin est avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Finition et Présentation

Dresser sur une grande assiette plate la garniture en mêlant harmonieusement tous les ingrédients de façon à réaliser un dôme.

Disposer par-dessus le blanc de bar, mettre la sauce en saucière et parsemer des croûtons de pain de mie sur le dessus.



Bar de ligne

en **darne épaisse, endives – truffes**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	bar de ligne de Bretagne de 3,5 kg
	fleur de sel
50 g	de beurre
1	citron
6	gousses d'ail
5 cl	d'huile d'olive
60 g	de truffe noire

Jus condiment de truffe

220 g	de beurre noisette
30 cl	de bouillon de poule
20 cl	de sucs de cuisson des endives
1 cl	de vinaigre de xérès
5 cl	de vinaigre balsamique
30 g	de truffe noire
1 cl	de jus de truffe
30 g	de beurre

Endives

17	endives
	fleur de sel
	sucre
100 g	de beurre fondu
1 cl	d'huile d'olive

Préparation et cuisson du bar

Préparer le bar, l'écailler, le vider et le lever en filets.

Mettre à nu les filets en les débarrassant de leur peau et des parties de graisse. Conserver la peau et l'arête centrale. Mettre cette dernière à dégorger dans de l'eau claire et la tronçonner tous les 3 cm.

Retirer les arêtes des filets, puis les superposer et tailler des tranches épaisses d'environ 3 cm dans le cœur, sans utiliser le ventre ni la queue. Reconstituer des darnes avec l'arête centrale et les ficeler.

Tailler la truffe en 32 bâtonnets de 2 mm de large et de longueur égale à la largeur des darnes. Clouter ces dernières avec les bâtonnets de truffe.

Hacher les parures de truffe et réserver.

Marquer les darnes dans une poêle avec l'huile d'olive, en débutant par le côté de la présentation, et les faire blondir. Ajouter le beurre et les gousses d'ail entières et arroser de façon à rendre le beurre moussant. A mi-cuisson, assaisonner de fleur de sel.

Au terme de la cuisson désirée, garder une partie de la matière grasse de cuisson et déglacer la poêle avec un trait de jus de citron. Badigeonner les darnes de cette émulsion, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.



Peau croustillante

Mettre la peau à vif et la rincer sous l'eau courante. La mettre au sel durant 5 minutes, puis la tailler en lanières de la taille souhaitée et cuire entre deux plaques ou tourtières dans un four doux (150 °C) pour les rendre craquantes.

Endives

Retirer les premières feuilles des endives pour qu'elles soient toutes régulières et identiques.

Couper l'extrémité des endives et laver celles-ci dans une bassine d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Conserver 5 endives crues pour la salade. Réaliser la cuisson des autres endives sous vide : les disposer par six dans des sacs de cuisson et les assaisonner de fleur de sel, de sucre et de beurre fondu. Les mettre sous vide (pression à 2,8 ; soudure à 7,5), puis les cuire à 100 °C au four vapeur pendant 1 h 30 à 2 heures.

Sortir les endives des sacs et conserver les sucs de cuisson. Couper les cœurs en deux dans le sens de la hauteur, puis les braiser en cocotte et les glacer à brun (sans trop de coloration, les endives doivent être blondes et très fondantes).

Prendre 2 endives, les couper en deux dans le sens de la hauteur et les tailler à la mandoline en fins copeaux. Les mettre directement dans un saladier avec beaucoup de glace et de l'acide ascorbique, et les laisser tremper pendant 1 heure pour les rendre croquantes.

Tailler les feuilles des 3 dernières endives en pointe, les laver et les mettre dans le saladier avec les copeaux d'endive.

Au moment de l'emploi, les égoutter et les essorer le plus possible.



Assaisonner les feuilles et les copeaux d'endive avec un filet de vinaigre de vin rouge et de l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Jus condiment de truffe

Réduire le bouillon de poule et les sucs de cuisson des endives, ajouter le vinaigre de xérès et le vinaigre balsamique, puis réduire à glace. Ajouter les 30 g de beurre et les émulsionner avec le beurre noisette. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. Ajouter le jus et les parures de truffe ainsi que la truffe concassée.

Finition et Présentation

Disposer les endives braisées dans les assiettes. Poser les darnes de bar à cheval, les feuilles et les copeaux d'endive éparpillés et placer sur le bar un morceau de peau croustillante. Verser le jus condiment tout autour. Présenter le reste de sauce en saucière.

Bar de ligne Dugléré

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	bar de ligne de Bretagne de 4 kg
	fleur de sel
	huile d'olive

Sauce Dugléré

Jus de base

350 g	de tête de bar
350 g	de tomates vertes
100 g	d'échalotes
150 g	de fenouil
4	gousses d'ail
10 cl	de rancio
10 cl	de gelée de pied de veau
30 cl	de fond blanc de volaille
25 g	de queues de persil
	huile d'olive
10 g	de beurre

Au four

500 g	de tomates rouges
4	gousses d'ail en chemise
	huile d'olive
	fleur de sel
5 g	de queues de persil
10 g	de basilic
10 g	de gingembre
600 g	de jus de base
10 g	de poivre mignonnette
200 g	de beurre

Garniture

16	champignons de Paris de 30 g pièce
24	pétales de tomate confite
12	tomates rouges bien mûres
320 g	de pousses d'épinard
100 g	de beurre
	fleur de sel

Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar et sectionner la tête ainsi que la queue. Lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs.

Détailler 8 pavés de 150 g pièce dans les parties les plus charnues des filets. Les ouvrir en deux dans le sens de la longueur afin d'y détailler 2 fines tranches.

Badigeonner les pavés d'huile d'olive et les cuire rapidement dans une poêle en téflon. Assaisonner de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre.

Sauce Dugléré

Jus de base

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un peu d'huile d'olive et le beurre, puis ajouter la tête de bar coupée en deux et la faire colorer. Faire suer les échalotes émincées, les gousses d'ail, le fenouil frais émincé et les tomates vertes. Déglacer au rancio et réduire de moitié, puis mouiller avec le fond blanc de volaille et la gelée de pied de veau. Ajouter les queues de persil et cuire à feu doux pendant 45 minutes, puis passer au chinois étamine. Réserver.



Finition et Présentation

Dresser la tranche de bar au centre des assiettes, recouvrir harmonieusement de garniture puis napper généreusement de sauce.

Au four

Couper en deux les tomates, puis les enrober d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel. Les déposer dans une plaque à rôtir, la partie plate contre le fond de la plaque, ajouter les gousses d'ail eclatées, recouvrir de papier d'aluminium et mettre au four à 180 °C pendant 1 h 30. Le but de cette opération est de laisser au fond de la plaque des sucs et les faire légèrement caraméliser.

Verser dans la plaque 600 g de jus de base, ajouter les queues de persil, le poivre mignonnette, le basilic et le gingembre, et laisser infuser au four pendant 20 minutes. Egoutter sur un tamis et passer dans un chinois étamine, puis verser dans une sauteuse et lier avec le beurre. Filtrer de nouveau à travers un chinois étamine.

Garniture

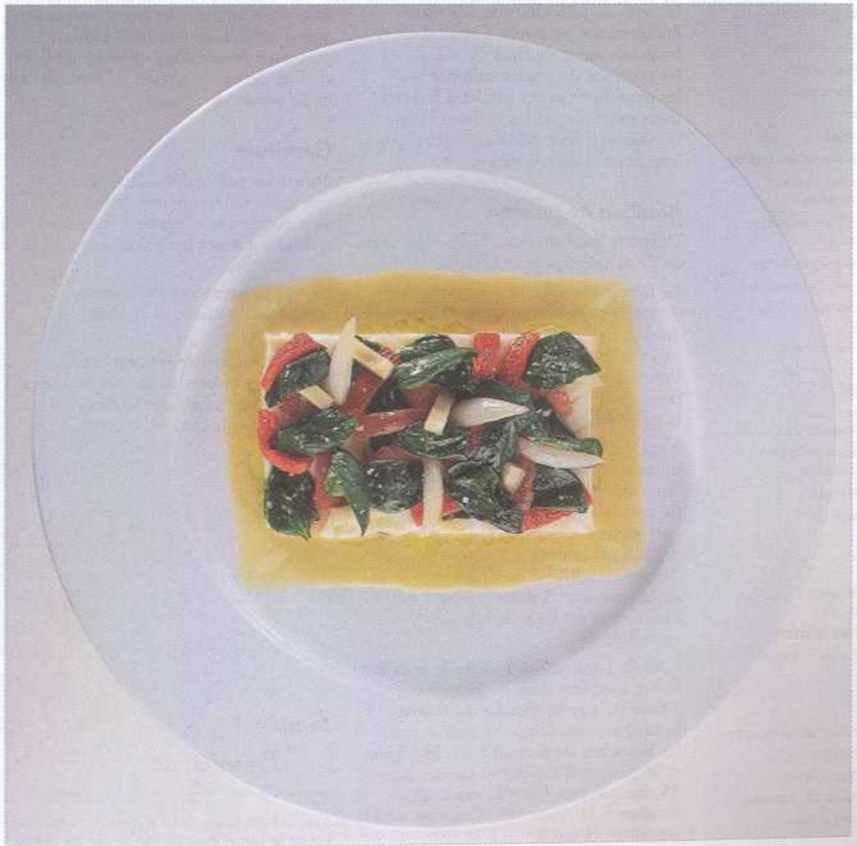
Tailler les champignons de Paris en gros bâtonnets de 5 mm de section sur 3 cm de longueur ; compter 12 bâtonnets par personne.

Tailler de la même façon les tomates, que l'on aura pris soin de peler.

Tailler les pétales de tomate confite en 3 bâtonnets de taille égale.

Laver soigneusement les pousses d'épinard, équeuter, sectionner la partie de la côte du pied, égoutter et sécher sur un linge.

Au dernier moment, faire fondre le beurre dans un sautoir et cuire les bâtonnets de champignon de Paris, ajouter les bâtonnets de tomate crue assaisonnés de fleur de sel et les tomates confites. Donner un tour de moulin à poivre et débarrasser immédiatement pour simplement les tiédir.



Blancs de bar

en **filet cuit** au **plat,** **sucs citronnés** aux **calmars** et **palourdes**

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	Bar de ligne de Bretagne de 4 kg
	Fleur de sel
	5 cl d'huile d'olive

Bouillon de poisson

	La tête du bar
1	Pied de veau
100 g	de carottes
50 g	d'oignons
30 g	de céleri
1	petit bouquet garni
20 cl	de fond blanc de volaille
5	grains de poivre blanc
1	branche de thym
1	baie de cardamome
2	grains de poivre noir
3	petites câpres
15 g	de citron non traité
20 g	de branches de fenouil frais
1	rouelle de piment d'Espelette
15 g	de beurre
1	citron

Calmar

200 g	de chair de calmar épais
2 cl	d'huile d'olive
1 cl	de jus de citron

Garniture

12	feuilles de rougette
2 kg	de palourdes
40	petites câpres
12	feuilles de mélisse
	Fleur de sel

Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar, sectionner la tête ainsi que la queue, lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs.

Détailler 8 pavés de 160 g pièce dans la partie la plus charnue des filets. Badigeonner les pavés d'huile d'olive, les assaisonner de fleur de sel, les protéger de papier sulfurisé sur les deux faces et les poêler à feu très doux pour ne pas les colorer. Finir la cuisson à four doux afin de ne pas leur donner de coloration.

Bouillon de poisson

Ouvrir le pied de veau, le blanchir dans de l'eau salée, puis le rafraîchir.

Le faire cuire avec sa garniture de légumes taillée en grosse mirepoix dans 2 litres d'eau. Ecumer lors de l'ébullition, puis couvrir d'un papier sulfurisé au diamètre de la casserole, laisser frémir durant 3 heures et filtrer la gelée limpide.

Nettoyer la tête du bar (ouïes et parties sanguinolentes). Verser 20 cl de gelée dans une casserole avec le fond blanc de volaille. Débarrasser des impuretés, puis ajouter le poivre blanc, la branche de thym et couvrir d'une feuille de papier sulfurisé au diamètre de la casserole. Laisser frémir 1 heure, filtrer dans un linge et refroidir en cellule.

Lors de l'utilisation, réduire le bouillon, le lier avec une noix de beurre et y faire infuser la tranche de citron, la cardamome, le poivre noir écrasé, les branches de fenouil frais, les câpres et le piment d'Espelette. Laisser ainsi 15 minutes, puis filtrer la sauce dans un chinois fin. Acidifier d'un trait de jus de citron et saler.

Calmar

Détailler la chair du calmar dans la longueur afin d'obtenir des rectangles assez longs. Inciser dans la longueur afin de l'attendrir.

Saisir vivement dans un sautoir plat, en retirant très rapidement pour ne pas trop cuire la chair. Emincer finement afin d'obtenir de très fines lanières, puis assaisonner d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron, de fleur de sel et de poivre du moulin.

Garniture

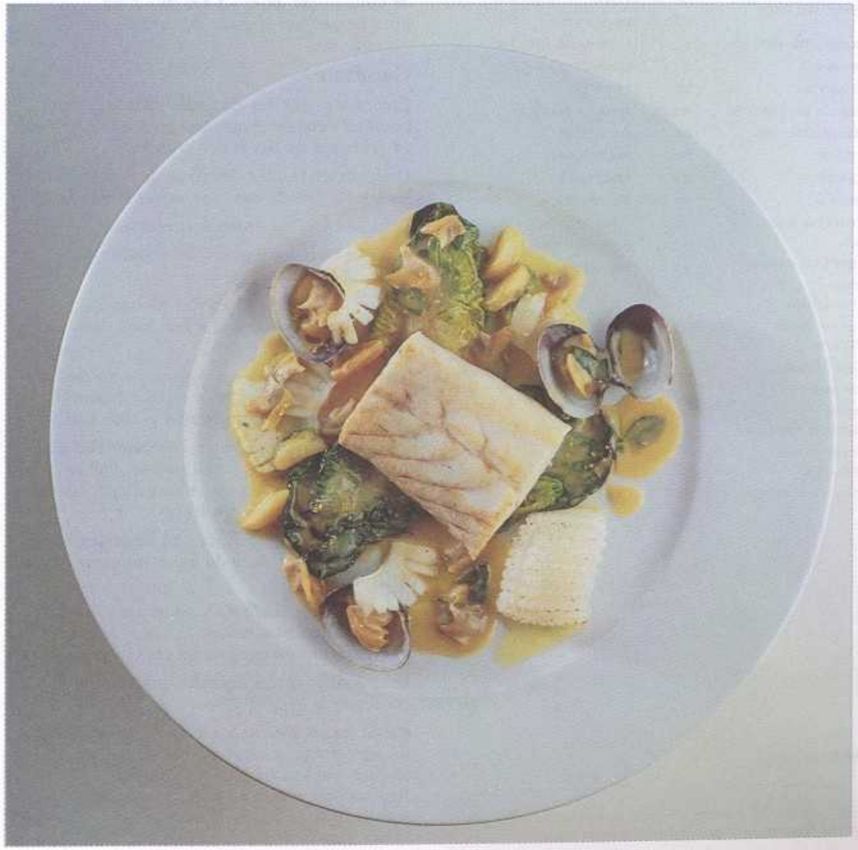
Ouvrir les palourdes à la vapeur sur une grille en récupérant le jus qui s'en écoule ; le filtrer et le laisser refroidir. Laisser les palourdes sur une coquille.

Retirer la partie la plus épaisse des côtes de salade et réduire les feuilles.

Dans le bouillon de poisson chaud, chauffer les palourdes, ajouter les câpres, les feuilles de salade, les feuilles de mélisse et la chair de calmar.

Finition et Présentation

Poser la garniture dans le fond des assiettes, verser la sauce, puis dresser le bar au centre.



Bar de ligne

**au four,
jus – garniture d'araignée de mer**



Pour 4 personnes

Ingrédients

1	bar de ligne de Bretagne de 3,5 kg
	fleur de sel

Jus d'araignée de mer

2	araignées de mer
100 g	de poireaux
100 g	d'échalotes
100 g	de bulbes de fenouil
100 g	d'oignons blancs
100 g	de cocos
50 g	de carottes
6	gousses d'ail
600 g	de tomates bien mûres
1	bouquet de basilic
10	graines de coriandre
1	ruban de zeste de citron
10 cl	d'huile d'olive
100 g	de beurre
1	branche de fenouil sauvage
1,5 cl	de fond blanc de volaille
1	citron de Menton

Garniture

	les pattes de 2 araignées de mer
10	côtes de romaine
500 g	de supions
1	citron de Menton
4	gousses d'ail
12	cébettes
10 cl	d'huile d'olive
100 g	de beurre
12	palourdes
4	couteaux
10 cl	de vin blanc
50 g	d'échalotes
1	bouquet garni
50 g	de crème

Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar et sectionner la tête ainsi que la queue. Lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs.

Tailler 4 pavés de 160 g pièce, puis les badigeonner d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel. Poêler à feu très doux pour ne pas leur donner de coloration.

Garniture

Cuire les pattes des araignées dans un court-bouillon pendant 3 minutes, puis les décortiquer en veillant à ne pas briser la chair.

Uniformiser la taille des côtes de romaine et les laver à grande eau ; les sécher sur un linge.

Eplucher, laver et étuver les cébettes.

Vider et laver les supions, les égoutter sur une grille.

Tailler 3 gousses d'ail en fins bâtonnets, puis les mettre à confire à feu doux dans de l'huile d'olive.

Mettre les coquillages à dégorger dans de l'eau salée dans l'obscurité pour qu'ils rejettent leur sable ; rincer à nouveau à grande eau.

Dans une grande sauteuse, faire suer l'échalote ciselée au beurre, ajouter 1 gousse d'ail et le bouquet garni. Verser les coquillages égouttés, puis déglacer avec le vin blanc.

Cuire à couvert jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent, mettre hors du feu et conserver le jus de cuisson.

Décoquiller et ébarber les couteaux et les palourdes, puis réduire le jus, le crémer légèrement et en enrober les coquillages.

Peler à vif le citron, lever les quartiers et conserver le jus.

Raidir les supions avec un filet d'huile d'olive, les égoutter puis, avec les sucs de cuisson, réaliser une liaison pour les enrober. Réduire légèrement ce jus et le monter avec le beurre, un filet d'huile d'olive et une goutte de jus de citron.

Dans une cocotte de fonte, faire fondre les quartiers de citron dans un trait d'huile d'olive, ajouter les côtes de romaine, les bâtonnets d'ail confit et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Jus d'araignée de mer

Réaliser un bouillon de légumes avec les carottes, les oignons, les cocos, la coriandre, le fenouil sauvage, les poireaux, les bulbes de fenouil, 4 gousses d'ail et 500 g de tomate. Mouiller avec le fond blanc de volaille à peine à hauteur.

Ajouter en infusion la moitié du basilic.

Dans une cocotte en fonte, faire sauter vivement les coffres des araignées de mer préalablement coupés en quatre et réserver le corail pour lier le jus. Dès qu'une légère coloration apparaît, ajouter une noix de beurre et caraméliser un peu les araignées.

Ajouter l'échalote coupée en lamelles, le reste de tomates, le citron coupé en quatre et 2 gousses d'ail écrasées, puis faire suer le tout rapidement et mouiller avec le bouillon de légumes. Cuire à frémissement pendant environ 20 minutes. Ajouter l'autre moitié du basilic et laisser infuser.

Presser dans une presse à gras, filtrer dans un chinois sans fouler et réduire légèrement. Lier avec le beurre, l'huile d'olive et le corail. Veiller à ne plus faire bouillir ce jus.

Finition et Présentation

Dresser la garniture sur les assiettes de service et poser le pavé de bar au milieu. Napper de sauce et servir le reste à part.



Blanc de bar grillé

sauce pilée au mortier, courgettes et côtes de blette

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	BAR DE LIGNE DE BRETAGNE DE 4 KG
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVE

Bouillon de poisson

400 G	DE POISSONS DE ROCHE
1	TÊTE DE LOUP NETTOYÉE
100 G	D'OIGNONS BLANCS
3	GOUSSES D'AIL
100 G	DE FENOUIL FRAIS
1	BRANCHE DE FENOUIL SEC
1	ZESTE DE CITRON NON TRAITÉ
15	GRAINS DE POIVRE BLANC
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
1	CITRON
2	FEUILLES DE MÉLISSE
1/2	BOTTE DE BASILIC VERT

Sauce pilée

2	FEUILLES DE MÉLISSE
5	FEUILLES DE BASILIC
6 G	D'AMANDES FRAÎCHES
20 G	DE JAMBON BLANC
30 G	DE CÉBETTE (1 PIÈCE)
40 G	DE MINI FENOUILS
100 G	DE TOMATES VERTES
3	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
1/2	FEUILLE DE VERT DE BLETTE
1	CITRON
10 G	DE PURÉE DE CRESSON
15 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL

Courgettes et côtes de blette

1 KG	DE COURGETTES VERTES
1	PIED DE BLETTES
20 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
30 G	DE BEURRE
1 CL	D'HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar, sectionner la tête ainsi que la queue, lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs. Détailler 8 pavés de 160 g pièce dans la partie la plus charnue des filets. Badigeonner les pavés d'huile d'olive, les assaisonner de fleur de sel, les protéger de papier sulfurisé sur les deux faces et les poêler à feu doux afin de ne pas leur donner de coloration.

Bouillon de poisson

Emincer finement l'oignon blanc. Dans une cocotte en fonte, verser un filet d'huile d'olive et faire compoter l'oignon avec l'ail en chemise. Ajouter le fenouil frais émincé, le fenouil sec, verser les poissons et la garniture aromatique. Mouiller à hauteur et cuire à feu doux pendant 40 minutes, en écumant tout au long de la cuisson. Filtrer le bouillon à travers une passoire, puis dans un linge étamine. Réduire avec 2 tranches de citron, la mélisse et le basilic jusqu'à l'obtention d'un jus lié. Refroidir sur glace.

Sauce pilée

Retirer la première peau de la cébette et supprimer la partie verte. La laver, l'essorer et l'émincer finement en sifflets. Procéder de même pour les fenouils.

Ecraser légèrement à la fourchette les tomates confites.

Ouvrir les amandes fraîches, retirer la peau du noyau, séparer les 2 lobes et les émincer dans la longueur.

Prélever dans le vert de blette la bande extérieure sur une largeur de 2 cm, retirer les nervures et ciseler finement.

Emincer finement la tomate verte en lanières de 2 cm de long sur 2 mm de large.

Piler les parures des tomates et des feuilles de blette ensemble au mortier. Saler légèrement, laisser égoutter sur un linge, puis presser dans un linge étamine.

Emincer finement le jambon en julienne de 2 cm de long et de 2 mm de large.

Ciseler les feuilles de mélisse et de basilic.

Prélever 30 g de pulpe de citron et le détailler en petits dés.

Chauffer le bouillon de poisson, le lier de beurre, l'assaisonner, l'acidifier et le filtrer, puis ajouter toute la garniture sans la chauffer. La marmelade doit lier. Verser dans une cassolette.

Courgette et côtes de blette

Laver les légumes et les sécher.

Sur la peau de courgette, en conservant 5 mm de chair, détailler 24 rectangles de 8 x 2 cm. Faire revenir dans un filet d'huile d'olive, puis verser le fond blanc de volaille à peine à hauteur ; les légumes doivent être à la fois fondants et légèrement croquants. Refroidir en cellule.

Séparer le vert et le blanc des blettes. Eplucher le blanc, parer les extérieurs, faire revenir en sautoir dans une noix de beurre sans coloration, puis verser le fond blanc de volaille, ajouter le beurre. Cuire à l'étouffée à feu doux, glacer les blancs de blette lorsqu'ils sont devenus fondants. Refroidir en cellule. Détailler 32 rectangles de 8 x 2 cm.

Sur une feuille de papier sulfurisé, ranger en les intercalant et en les faisant se chevaucher courgettes et blettes sur la moitié de la largeur.

Chauffer au four vapeur et napper, avec un pinceau, de beurre monté parfumé d'un filet d'huile d'olive.

Finition et Présentation

Disposer les légumes dans le centre des assiettes, poser 1 cuillerée à soupe de sauce pilée. Placer le bar en partie sur les légumes, puis napper d'huile d'olive à l'aide un pinceau.





Blancs de bar

marmelade de légume

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	bar de ligne de Bretagne de 4 kg
	fleur de sel
1	citron
	huile d'olive

Suc de poisson

1	pied de veau
100 g	de carottes
50 g	d'oignons
30 g	de céleri
1	petit bouquet garni
	la tête du bar
20 cl	de fond blanc de volaille
5	grains de poivre blanc
1	branche de thym
1	baie de cardamome
2	grains de poivre noir
3	petites câpres
20 g	de branches de fenouil frais
1	rouelle de piment d'Espelette
1	citron non traité
15 g	de beurre

Marmelade de légumes

1	artichaut poivrade
1	cébette
2	citrons jaunes
40 g	de mini fenouils
30 g	de tomate verte
40 g	de concombre
1/2	botte de ciboulette
30 g	de champignons boutons (5 pièces)
1	citron vert
1 cl	d'huile d'olive
1 cl	de jus de citron
10	baies de poivre à queue d'Indonésie

Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar et sectionner la tête ainsi que la queue. Lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs.

Détailler 8 pavés de 150 g pièce dans la partie la plus charnue des filets. Les ouvrir en deux dans la longueur afin de détailler 2 fines tranches dans chacun d'eux.

Badigeonner les pavés d'huile d'olive et de jus de citron, poêler rapidement, assaisonner de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre.

Suc de poisson

Ouvrir le pied de veau, le blanchir dans de l'eau salée, puis le refroidir. Le cuire avec sa garniture de légumes taillée en grosse mirepoix dans 2 litres d'eau. Dépouiller lors de l'ébullition, couvrir d'un papier sulfurisé au diamètre de la casserole et laisser frémir durant *3 heures. Filtrer la gelée limpide.*

Nettoyer la tête du bar (enlever ouïes et parties sanguinolentes). Verser 20 cl de gelée et le fond blanc de volaille dans une casserole. Oter les impuretés et ajouter le poivre blanc et la branche de thym. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé au diamètre *de la casserole, laisser frémir pendant* 1 heure, puis filtrer dans un linge et refroidir en cellule.

Lors de l'utilisation, réduire le bouillon, le lier avec une noix de beurre, et y faire infuser 1 tranche de citron, la cardamome, le poivre noir écrasé, les branches de fenouil frais, les câpres et le piment d'Espelette. Laisser ainsi durant 15 minutes, puis filtrer la sauce dans un chinois fin. Acidifier d'un trait de jus de citron et assaisonner de sel.

Marmelade de légumes

Prélever le zeste du citron vert, le hacher finement puis le sécher en étuve.

Effeuiller l'artichaut et l'éplucher de manière régulière. Sectionner les feuilles sur le cœur, couper ce dernier en deux et retirer le foin. Le passer sous l'eau courante, puis le jeter dans une bassine d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau). Détailler ensuite en fins quartiers et faire mariner dans le mélange d'huile d'olive et de jus de citron.

Peler la tomate, l'ouvrir en deux afin de retirer les pépins et les cloisons de chair, puis la détailler en dés réguliers de 5 mm de côté.

Retirer la première peau des fenouils, les émincer finement.

Peler 1 citron jaune à vif, prélever les quartiers et les détailler en petits cubes.

Eplucher le morceau de concombre et le sectionner en tranchant autour des pépins. Détailler en dés réguliers de 5 mm, assaisonner de fleur de sel, puis laisser s'égoutter dans une passoire durant 1 heure. Sécher sur un linge.

Sectionner la queue des champignons de Paris, nettoyer les têtes dans une bassine d'eau claire additionnée de citron.

Retirer la première peau de la cébette, puis l'émincer finement en sifflets ; émincer la ciboulette en bâtonnets de 8 mm. Piler le poivre à queue.

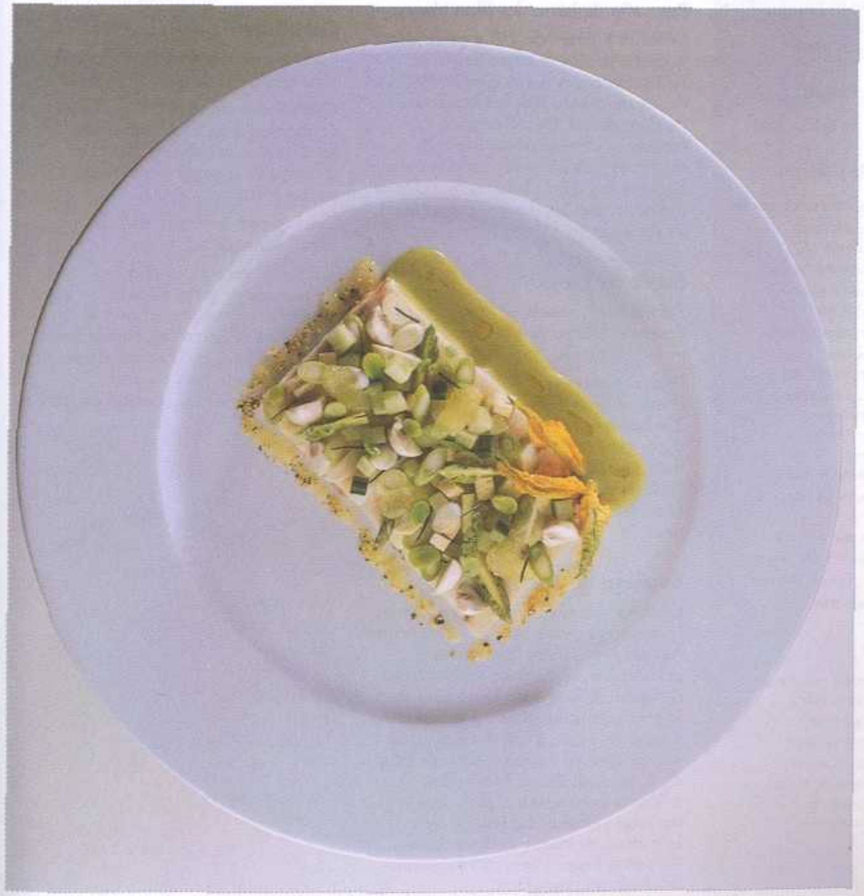
Rassembler les légumes dans un saladier, assaisonner de jus de citron, d'huile d'olive, de fleur de sel, de poivre à queue et des zestes de citron vert. Ajouter les herbes.

Finition et *Présentation*

Mettre 1 cuillerée de sauce au fond des assiettes, poser le bar dessus, au centre de l'assiette, et disposer les légumes sur le bar.

Verser la sauce en saucière.





Blanc de bar poêlé

pommes de terre écrasées au suc d'herbes et fleur de sel

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	bar de ligne de Bretagne de 4 kg
	fleur de sel
1	citron
	huile d'olive

Purée de cresson

2	bottes de cresson

Bouillon de poisson

400 g	de poissons de roche
1	tête de loup nettoyée
100 g	d'oignons blancs
3	gousses d'ail en chemise
100 g	de fenouils frais
1	branche de fenouil sec
1	ruban de zeste de citron non traité
1/2	botte de basilic vert
15	grains de poivre blanc
2 cl	d'huile d'olive
1	citron non traité
2	feuilles de mélisse
15 g	de beurre

Garniture

16	pommes de terre de 50 g pièce
100 g	de beurre
	fleur de sel
	mignonnette de poivre noir
20 cl	de fond blanc de volaille

Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar et sectionner la tête ainsi que la queue. Lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs.

Détailler 8 pavés de 150 g pièce dans la partie la plus charnue des filets. Badigeonner les pavés d'huile d'olive et de jus de citron, puis les assaisonner de fleur de sel. Détailler deux rectangles de papier cuisson afin de protéger la chair du bar à la cuisson. Poêler à feu doux dans un filet d'huile d'olive, retirer les papiers uniquement au dressage.

Purée de cresson

Equeuter le cresson, le laver et l'essorer. Mettre de côté les sommités pour la finition.

Dans une casserole d'eau salée, ébouillanter le cresson pendant 2 minutes et le refroidir dans un bain d'eau glacée. Egoutter, presser, hacher dans un robot, puis émulsionner cette purée dans un mixeur et l'égoutter sur un linge. Passer au tamis fin.

Bouillon de poisson

Emincer finement les oignons blancs, les faire compoter avec l'ail en chemise. Ajouter les fenouils frais émincés et le fenouil sec. Verser les poissons de roche et la tête de loup, ajouter la garniture aromatique et mouiller à hauteur. Cuire à feu doux pendant 40 minutes, en écumant tout au long de la cuisson. Filtrer le bouillon à travers une passoire, puis dans un linge étamine. Le réduire avec la mélisse, le basilic et 2 tranches de citron jusqu'à l'obtention d'un jus lié. Refroidir sur glace.

Au moment de servir, donner une ébullition à 25 cl de bouillon de poisson, lier avec une noix de beurre et incorporer la purée de cresson. Assaisonner.

Garniture

Laver les pommes de terre, les cuire avec leur peau dans de l'eau salée.

Quand elles sont cuites, les peler et couper les deux extrémités, puis les détailler en tranches de 2 cm d'épaisseur et poser ces dernières sur un plat.

Emulsionner le beurre dans le fond blanc de volaille.

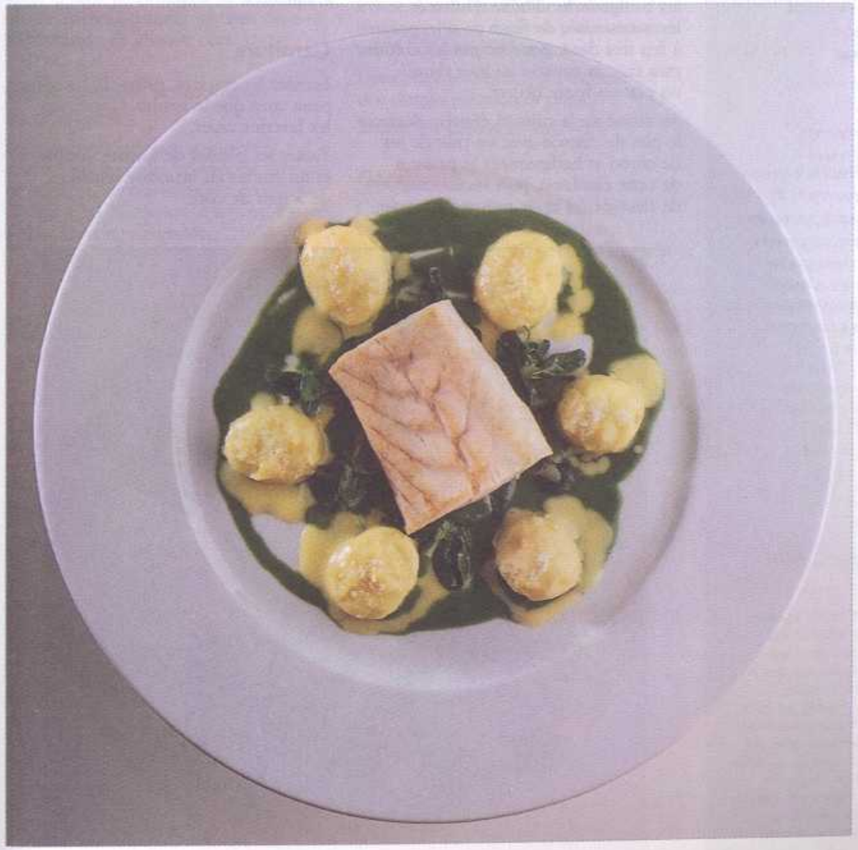
Gratter le centre des tranches de pomme de terre à l'aide d'une fourchette, incorporer le beurre à cette purée grossière, l'assaisonner de fleur de sel et de mignonnette de poivre noir, puis reposer sur les rondelles de pomme de terre évidées.



Finition et Présentation

Poser le bar dans le centre des assiettes sur les sommités de cresson assaisonnées d'un filet d'huile d'olive, les tranches de pommes de terre autour, puis saucer d'un trait de jus vert.

Verser le reste de jus dans une cassolette.



Blanc de bar



en **épais filet**, cuit **au four**,
févettes – tomates – truffe, sucs de cuisson réduits

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	bar de ligne de Bretagne de 4 kg
	fleur de sel
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
1	citron
	beurre

Garniture

2,5 kg	de févettes
240 g	de pétales de tomate confite
120 g	de truffes
80 g	de purée de truffes
40 g	de suc de tomate
80 g	de jus de truffe
8 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
2 cl	de jus de citron
	fleur de sel

Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar et sectionner la tête ainsi que la queue. Lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs.

Tailler 8 pavés de 160 g pièce, les badigeonner d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel ; poêler à feu très doux pour ne pas les colorer, puis finir la cuisson au four dans un plat en fonte beurré.

Au terme de la cuisson désirée, déglacer le plat de cuisson avec un trait de jus de citron et badigeonner le poisson de cette émulsion, puis assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

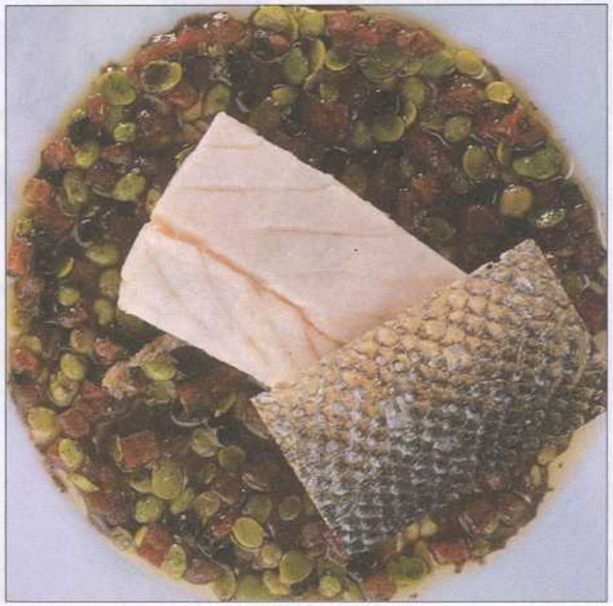
La peau croustillante

Mettre la peau à vif et la rincer sous l'eau courante. La mettre au sel durant 5 minutes, puis la tailler en lanières de la taille souhaitée et cuire entre deux plaques ou tourtières dans un four doux (150 °C) pour les rendre craquantes.

Garniture

Ecosser les févettes, retirer la première peau ainsi que le germe. Conserver les févettes crues.

Tailler les pétales de tomate confite et les truffes en brunoise régulière de 3 mm de côté.



Finition et Présentation

Rassembler dans le sautoir la purée de truffes, le jus de truffe, le suc de tomate, l'huile d'olive, les févettes et la brunoise de tomates confites, puis mettre au point la liaison et l'assaisonnement. Ajouter au dernier moment la brunoise de truffes acidifiée du jus de citron de façon à la garder croquante. Dresser au fond d'une grande assiette et poser le bar au centre.

Blancs de bar

en **fines tranches marinées citron – caviar oscière**

Pour 8 personnes



Préparation et cuisson du bar

Ecailler, vider le bar, sectionner la tête ainsi que la queue, lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs. Détailler en fines tranches de 3 mm d'épaisseur dans le sens de la largeur et mettre ces dernières quelques instants dans la marinade de chaque côté.

Huile essentielle de citron et crustacés

Mettre à infuser dans une petite cocotte en fonte les coudes de homard et le citron avec ses feuilles dans l'huile d'olive à 80 °C durant 2 heures. Passer l'huile dans une étamine.

Marinade

Emulsionner la pulpe de citron avec l'huile essentielle, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Pulpe de citron

Laver le citron dans une bassine d'eau froide. L'enrober d'huile d'olive et le cuire au four dans un plat, à couvert, à 120 °C durant 45 minutes.

Décalotter le citron, puis extraire par une simple pression la pulpe.

Retirer les pépins et réserver.

Garniture

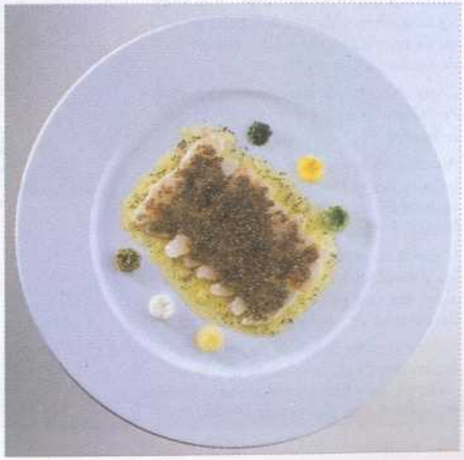
Cuire les œufs durs, puis hacher le blanc et le jaune séparément. Concasser le persil. Tailler en brunoise le suprême de citron non traité et l'égoutter sur un linge. Concasser les câpres. Ciseler finement les cébettes.

Finition et Présentation

Tartiner 1 cuillerée à soupe de crème double sur le fond de chaque grande assiette.

Disposer les fines tranches de bar à plat, côte à côte et en formant un rectangle, sur la crème. Parsemer le caviar sur le bar et saucer autour du reste de marinade.

Disposer la garniture (le jaune et le blanc d'œuf, le citron, le persil, les cébettes et les câpres) en 6 petits tas identiques et symétriques de part et d'autre du bar.



Ingrédients

1	bar de ligne de Bretagne de 4 kg
	fleur de sel
220 g	de crème double
250 g	de caviar oscière

Marinade

30 g	de pulpe de citron
10 cl	d'huile essentielle de citron et crustacés
3	feuilles de basilic

Pulpe de citron

1	citron de Menton
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Huile essentielle de citron et crustacés

1	citron de Menton avec 2 de ses feuilles
4	coudes de homard
50 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Garniture

4	œufs de poule fermiers
1/2	botte de persil
20 g	de petites câpres
1	citron non traité
6	cébettes

Barbue de ligne

à la **rotissoire,**
ail sauvage – palourdes – pommes nouvelles

Pour 6 personnes

Ingrédients

1	barbue de 4 kg
24	feuilles d'ail des ours
50 g	de beurre demi-sel
	fleur de sel
1	gousse d'ail
1	petite branche de fenouil sec
1 cl	d'huile d'olive
15 g	de beurre
1	citron

Garniture

Palourdes

6 kg	de palourdes
50 g	de rouelles d'échalote
50 g	de fenouil
40 g	de beurre
3	gousses d'ail
1	bouquet garni (persil, thym)
5 cl	de vin blanc

Ail sauvage

100 g	de feuilles d'ail des ours
50 g	de beurre
5 cl	de jus de cuisson des coquillages

Pommes nouvelles

1 kg	de pommes de terre grenailles de Noirmoutier
50 g	de beurre demi-sel
2 cl	d'huile de pépins de raisin
	fleur de sel
3	gousses d'ail en chemise
2 cl	de jus de volaille

Préparation et cuisson de la barbue

Ebarber et vider la barbue.
La sectionner en deux en suivant l'arête centrale, ôter les peaux et les parties grisâtres sur les faces externes de la chair, puis tailler celle-ci en tronçons de 250 g.

Marquer les tronçons dans une poêle noire avec de l'huile d'olive, puis les faire dorer dans du beurre moussant avec la gousse d'ail et la petite branche de fenouil sec.

Assaisonner de fleur de sel, enrober des feuilles d'ail et lustrer d'un peu d'huile d'olive.

Ficeler à la manière d'un rôti, puis placer à l'intérieur d'un panier de cuisson pour rôtissoire et faire cuire. La température finale à cœur ne doit pas dépasser 50 °C.

Palourdes

Mettre à dégorger dans de l'eau salée les coquillages dans l'obscurité pour qu'ils rejettent leur sable ; rincer de nouveau à grande eau.

Dans une grande sauteuse, faire suer l'échalote et le fenouil émincé dans le beurre.

Ajouter les gousses d'ail éclatées et le bouquet garni, verser les palourdes égouttées, puis déglacer avec le vin blanc.

Cuire à couvert jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent. Les égoutter alors sur une grille, conserver le jus de cuisson et refroidir rapidement.

Laisser reposer le jus de façon que les impuretés ou le sable se déposent au fond, puis filtrer à travers une étamine en veillant à ne pas passer le fond.

Décortiquer les palourdes, sectionner la poche de sable et réserver sur glace dans un récipient en Inox.

Ail sauvage

Réaliser une fine pâte en pilant dans un mortier les feuilles d'ail avec le beurre en pommade et le jus de cuisson des coquillages.

Pommes nouvelles

Gratter la première peau, puis couper les pommes de terre en demi-olives.

Démarrer la cuisson dans une cocotte en fonte avec de l'huile de pépins de raisin et finir la cuisson au beurre moussant avec les gousses d'ail en chemise.

Dégraisser, puis rouler les pommes de terre dans le jus de volaille.

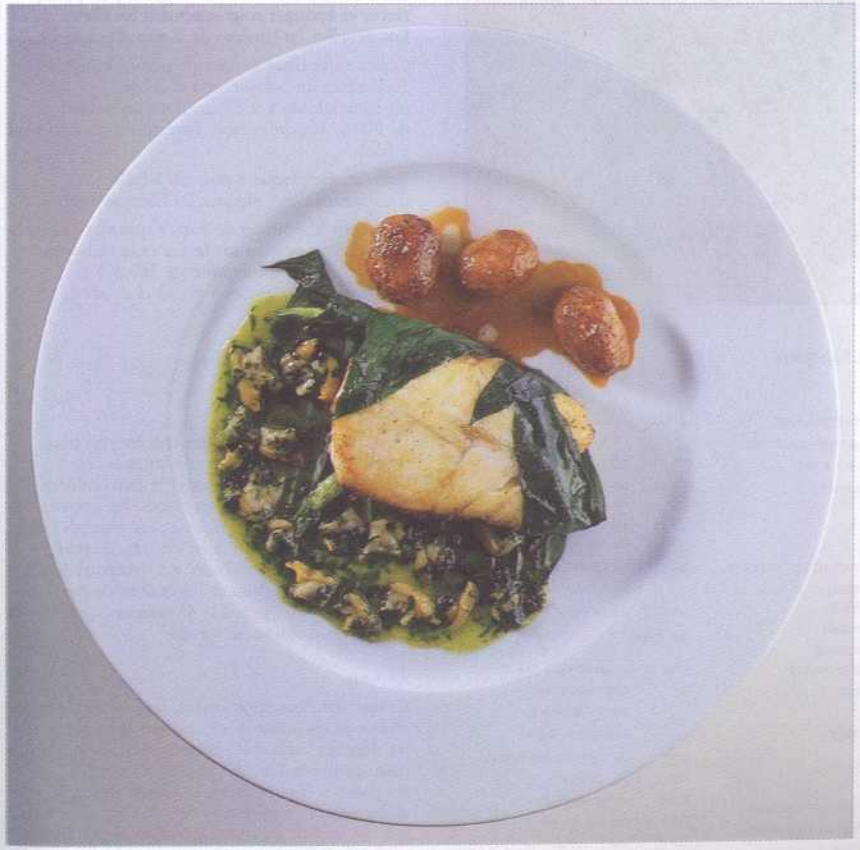


Finition et Présentation

Réaliser un beurre noisette avec le beurre demi-sel.

Ajouter les palourdes, lier avec la purée de feuilles d'ail et détendre avec le reste de jus de cuisson des palourdes. Assaisonner de poivre et de jus de citron.

Napper le fond des assiettes des coquillages, placer la barbue au centre et répartir autour les pommes nouvelles.





Barbue de ligne

cuite au plat façon Dugléré

Pour 6 personnes





Préparation et cuisson de la barbue

Eliminer les ouïes, ébarber, vider, laver et égoutter la barbue. Concasser la tête, la rincer ainsi que les arêtes et les mettre à dégorger pendant quelques minutes sous un filet d'eau.

Lever les filets et éliminer la peau, puis parer, rincer et éponger soigneusement les filets. Les détailler en lanières de 5 mm d'épaisseur.

Coller entre deux feuilles de papier sulfurisé 10 lanières de poisson afin d'obtenir un rectangle de 9 x 17 cm pour un poids de 200 g. Recommencer l'opération jusqu'à avoir 6 filets.

Beurrer une plaque à poisson à l'aide d'un pinceau et y plaquer les filets de barbue.

Recouvrir le poisson de papier sulfurisé beurré. Démarrer la cuisson sur le feu et la terminer au four, à une température de 160 à 170 °C pendant 2 à 3 minutes avec 30 cl de sauce Dugléré.

Ingrédients

1 — barbue de 4 kg
50 g — de beurre demi-sel
fleur de sel
200 g — de beurre

Garniture

180 g — d'échalotes confites
200 g — de pétale de tomate confite
40 g — de persil
5 g — de poivre mignonnette
50 g — de beurre

Sauce Dugléré

Jus de base

350 g — de tête de barbue
350 g — de tomates vertes
100 g — d'échalotes
150 g — de fenouil
4 — gousses d'ail en chemise
10 cl — de rancio
10 cl — de gelée de pied de veau
30 cl — de fond blanc de volaille
25 g — de queues de persil
huile d'olive
10 g — de beurre

Au four

500 g — de tomates rouges
4 — gousses d'ail
huile d'olive
fleur de sel
5 g — de queues de persil
10 g — de basilic
10 g — de gingembre
600 g — de jus de base
10 g — de poivre mignonnette

Sauce Dugléré

Jus de base

Dans une cocotte en fonte, chauffer un peu d'huile d'olive et le beurre, ajouter la tête de barbue coupée en deux et la faire colorer. Faire suer les échalotes émincées, les gousses d'ail, le fenouil frais émincé et les tomates vertes. Déglacer au rancio, réduire de moitié, puis mouiller avec le fond blanc de volaille et la gelée de pied de veau. Ajouter les queues de persil et cuire à feu doux pendant 45 minutes, puis passer au chinois étamine. Réserver.

Au four

Couper en deux les tomates, les enrober d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel ; les déposer dans une plaque à rôtir, la partie plate contre le fond de la plaque, ajouter les gousses d'ail éclatées, recouvrir de papier d'aluminium et mettre au four à 180 °C pendant 1 h 30. Le but de cette opération est de laisser au fond de la plaque des sucs et de les faire légèrement caraméliser.

Verser dans la plaque 600 g de jus de base, ajouter les queues de persil, le basilic, le poivre mignonnette et le gingembre, et laisser infuser au four pendant 20 minutes. Egoutter sur un tamis et passer dans un chinois étamine. Réserver une partie de la sauce pour la cuisson et l'autre pour la finition.

Garniture

Prélever les pluches du persil.

Tailler chaque pétale de tomate confite en 3 bâtonnets de taille égale.

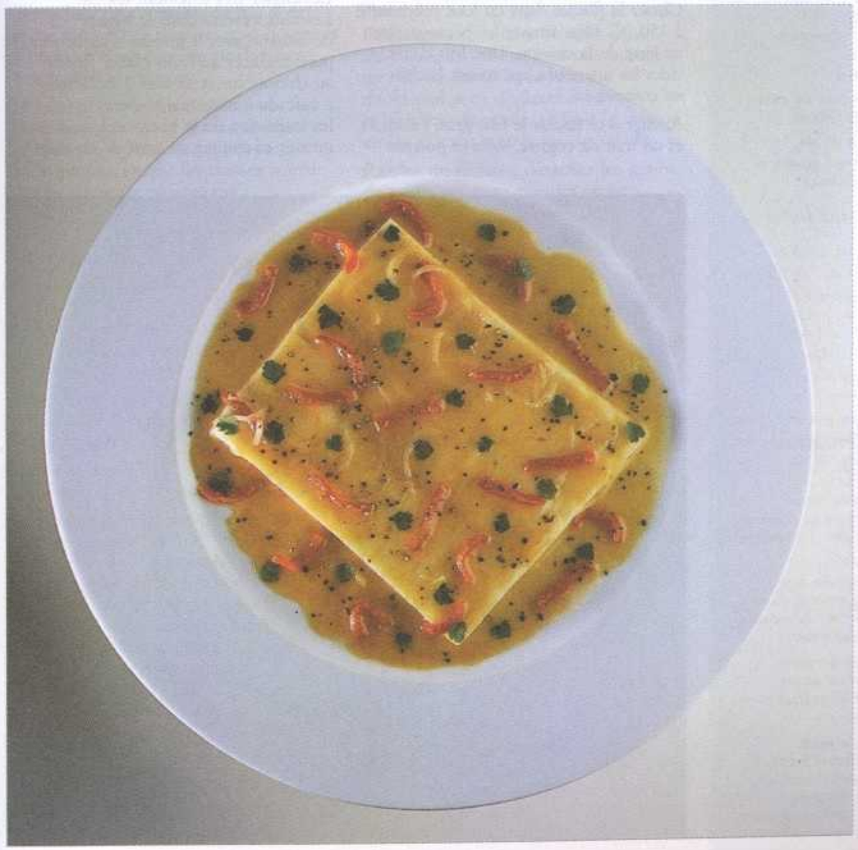
Tailler les échalotes en julienne.

Au dernier moment, faire fondre le beurre dans un sautoir et cuire la julienne d'échalote. Ajouter les tomates confites, le poivre mignonnette et les pluches de persil, puis débarrasser immédiatement pour simplement les tiédir.

Finition et Présentation

Rassembler la sauce réservée et le jus de cuisson de la barbue. Verser dans une sauteuse et lier avec le beurre, puis filtrer à nouveau à travers un chinois étamine et ajouter la garniture.

Dresser la tranche de barbue au centre de l'assiette, la recouvrir harmonieusement avec la garniture et la napper généreusement de sauce.





Bécasse

au **four sur canapé**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	BÉCASSES
2	GOUSSES D'AIL
100 G	DE BEURRE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
100 G	DE FOIE GRAS
1/2	FILET D'ANCHOIS AU SEL
	COGNAC
4	TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE
	FLEUR DE SEL
30 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE

Bécasse au four et canapé

Plumer et flamber les bécasses. Ne pas les vider, mais à l'aide d'une aiguille à brider, enlever le gésier en perforant le bas de l'abdomen.

Enlever les yeux et la langue. Passer le bec entre le pilon et le gras de la cuisse.

Les faire rôtir au beurre et à l'huile d'olive dans une plaque avec 1 gousse d'ail éclatée.

Glisser la plaque dans un four préchauffé à 150 °C. Bien arroser les bécasses tout au long de la cuisson. Une fois cuites, vider les intérieurs, qui seront hachés au couteau.

Ajouter à ce hachis le foie gras, l'anchois et un trait de cognac, saler et poivrer.

Lever les bécasses, et réserver dans un endroit tiède. Désosser les cuisses, les effilocher et les ajouter au hachis.

Griller au feu de bois les tranches de pain de campagne imbibées *de graisse de cuisson des oiseaux et* réserver.

Concasser très finement les os. Les faire revenir dans le beurre de cuisson avec 1 gousse d'ail éclatée, puis déglacer au fond blanc. Passer au chinois fin et ajouter 1 cuillerée à café du hachis réalisé avec les intérieurs de la bécasse, laisser infuser et ajouter un trait de cognac.



Finition et Présentation

Tartiner la farce sur les tranches de pain et cuire à four doux (180 °C) pendant 2 minutes.

Couper les têtes en deux, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, ainsi que les suprêmes.

Superposer ces derniers deux par deux de façon à reconstituer les coffres des 4 bécasses.

Dans chaque assiette, dresser une bécasse bien chaude sur une tartine de pain de campagne. Arroser d'un cordon de sauce, servir le reste en saucière.



Oiseau au long bec

cuit au **poêlon**,
garniture forestière, une **rôtie** de ses **abats**

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	BÉCASSES
2	GOUSSES D'AIL
100 G	DE BEURRE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
30 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
100 G	DE FOIE GRAS
1/2	FILET D'ANCHOIS AU SEL
	COGNAC
2	TRANCHES DE PAIN DE MIE DE 4 CM D'ÉPAISSEUR
	FLEUR DE SEL

Garniture forestière

8	ÉCHALOTES
500 G	DE GRAISSE DE CANARD
60	GRAINS DE RAISIN BLANC MUSCAT DE HAMBOURG
24	CHÂTAIGNES
1	TRANCHE DE LARD DE COLONNA
1	BRANCHE DE FENOUIL SEC
10 CL	DE BOUILLON DE POULE
2	TRANCHES DE LARD DE FERME
12	GIROLLES (SOIT 80 G BRUT)
50 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL
1 CL	DE JUS DE VOLAILLE

Préparation et cuisson des bécasses

Plumer et flamber les bécasses. Ne pas les vider, mais, à l'aide d'une aiguille à brider, enlever le gésier en perforant le bas de l'abdomen.

Enlever simplement les yeux et la langue. Passer le bec entre le pilon et le gras de la cuisse.

Tailler dans les tranches de pain de mie des cubes, ou cercueils, de 4 x 4 cm et les évider. Les faire rôtir au beurre et à l'huile d'olive dans un poêlon avec 1 gousse d'ail éclatée.

Démarrer la cuisson des bécasses sur les cuisses, de façon que la chaleur commence à peine à arriver sur les suprêmes et que les cuisses soient cuites. Marquer rapidement les suprêmes, puis terminer la cuisson en posant les bécasses sur le dos. Veiller à arroser tout au long de la cuisson. Lorsque les bécasses sont cuites, vider les intérieurs.

Hacher le tout au couteau. Y ajouter le foie gras, l'anchois et 1 trait de cognac ; saler et poivrer.

Prélever une partie de la graisse de cuisson des oiseaux et y faire dorer les « cercueils ».

Lever les bécasses et réserver suprêmes et cuisses dans un endroit tiède.

Concasser très finement les os. Les faire revenir dans le beurre de cuisson avec 1 gousse d'ail éclatée, puis déglacer au fond blanc. Passer au chinois fin et ajouter le lard de Colonna et 1 cuillerée à café du hachis réalisé avec les intérieurs des oiseaux. Laisser infuser, puis ajouter un trait de cognac.

Garniture forestière

Echalotes : les confire dans de la graisse de canard après les avoir mises au sel pendant 1 heure pour fixer le sel durant la cuisson.

Châtaignes : les faire blondir dans du beurre moussant avec une parure de lard de ferme et la branche de fenouil sec ; déglacer avec le bouillon de poule, et finir la cuisson en les glaçant avec le jus de volaille.

Raisins mi-séchés : détacher les grains de raisin, les laver puis les sécher à l'aide d'un linge. Disposer les raisins sur une plaque antiadhésive et les faire sécher au four durant 1 h 30 environ, jusqu'à l'obtention de raisins demi-secs. Epépiner délicatement ces derniers avec la pointe d'un couteau d'office pour ne pas les éclater.

Girolles : les gratter, puis les laver une à une et les faire sauter dans du beurre.

Finition et Présentation

Emplir de farce les cercueils de pain évidés et badigeonner le dessus de graisse de cuisson pour éviter qu'une croûte ne se forme sur la farce durant la cuisson ; cuire à four doux (180 °C) pendant 2 minutes.

Couper les têtes en deux et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, ainsi que les suprêmes.

Dans chaque assiette, dresser une bécasse bien chaude avec un cercueil de pain et la garniture.

Arroser d'un cordon de sauce, servir le reste en saucière.

Pâté de bécasse

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	bâtons de 50 g de foie gras cru
2	bécasses désossées
	Les intérieurs des bécasses
5 cl	de porto
5 cl	de cognac
500 g	de barde fine
100 g	de crépine
	baies de genièvre
	graisse de canard

Farce à gratin

50 g	de lard gras
50 g	de foies de volaille de Bresse
50 g	de cuisses de bécasse
1	filet d'anchois
5 cl	de vin rouge
1	branche de thym
1	feuille de laurier

Farce en morceaux

100 g	de foies de volaille
50 g	de foie gras confit coupé en dés
50 g	de lard de Colonna
30 g	de truffe

Farce hachée

2	bécasses désossées
100 g	de lard gras
50 g	de foie gras cru

Préparation

Tailler les filets de bécasse en gros bâtonnets. Réserver les cuisses pour réaliser la farce à gratin.

Concasser les intérieurs au couteau.

Farces

Farce à gratin

Retirer le fiel des foies de volaille et séparer les deux lobes. Tailler le lard gras et les cuisses de bécasse en petits cubes.

Dans un sautoir, faire fondre les morceaux de lard gras avec le thym et le laurier.

Lorsqu'ils sont fondus, saisir les foies de volaille et les cuisses en les gardant saignants. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, déglacer avec le vin rouge. Laisser réduire le jus, y rouler l'ensemble des ingrédients, débarrasser et faire refroidir aussitôt.

Lorsque la farce à gratin est complètement froide, retirer la branche de thym et le laurier. Passer la farce au mixeur avec le filet d'anchois, puis au tamis afin d'obtenir une farce lisse et homogène.

Farce en morceaux

Tailler les foies de volaille, le lard de Colonna, le foie gras et la truffe en petits cubes réguliers de 4 mm de côté. Faire fondre les cubes de lard dans un sautoir et les refroidir aussitôt.

Farce hachée

Passer l'ensemble de la viande à la grille moyenne du hachoir.



Finition

Dans un saladier en Inox posé sur un récipient de glace, mélanger intimement la farce à gratin, la farce hachée et la farce en morceaux.

Assaisonner de 14 g de sel fin, de 2 g de poivre fraîchement moulu et de 1 g de baies de genièvre hachées par kilo de farce hachée. Ajouter les intérieurs concassés des bécasses et bien mélanger la farce pour la rendre homogène.

Montage de la terrine

Etendre les bardes et en chemiser l'intérieur d'une terrine. En prenant soin de tremper la main dans le porto, étendre la moitié de la farce dans la terrine.

Assaisonner les bâtonnets de foie gras et les rouler dans le cognac et dans le porto.

Ranger joliment les batonnets de bécasse et de foie gras pour que les tranches soient esthétiques une fois découpées. Recouvrir du reste de farce. Bien tasser.

Refermer la terrine avec de la barde, puis de la crépine. Laisser reposer au frais durant 6 heures au minimum.

Démarrer la cuisson au bain-marie, puis la poursuivre dans un four avec une ambiance à 180 °C pendant 20 minutes. Baisser ensuite à 140 °C.

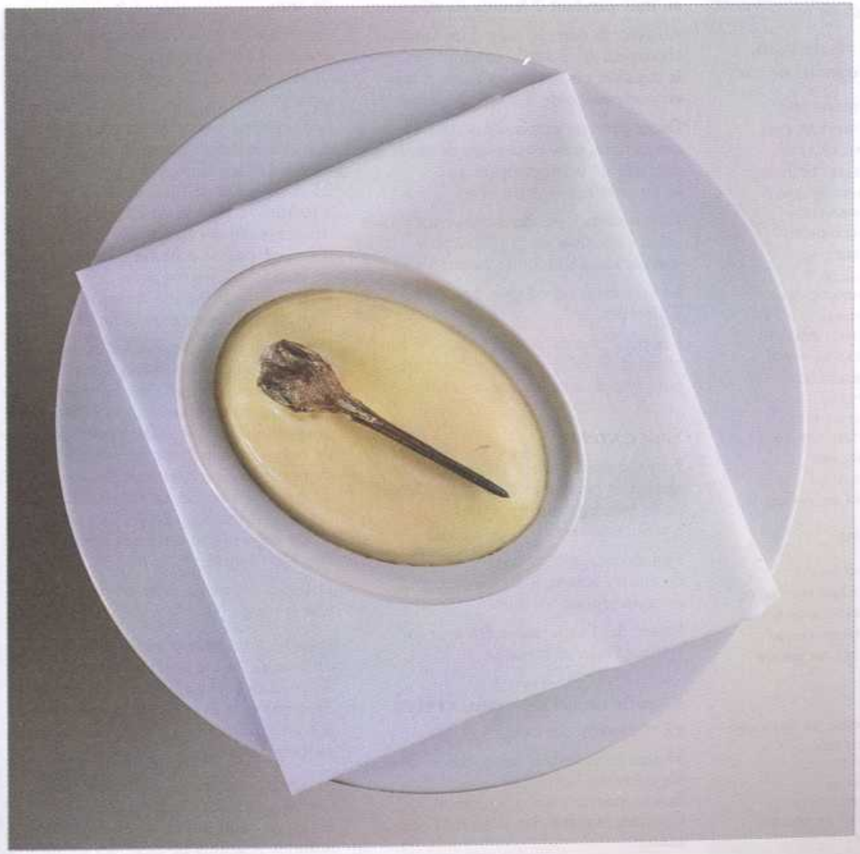
Après environ 1 heure de cuisson, piquer le pâté sur le côté avec une grande aiguille pour vérifier la couleur de la graisse qui s'en échappe (ou bien le sonder pour vérifier la température intérieure qui doit atteindre 62 °C).

Réserver la terrine au frais en la pressant légèrement.

Finition et Présentation

Masquer le dessus de la terrine avec de la graisse de canard et réserver au réfrigérateur pendant 72 heures.

Servir le pâte de bécasse dans la terrine, accompagné de pain de campagne.



Pâtes mi-séché

crémées et truffées aux ris de veau, crêtes et rognons de coq

Pour 4 personnes

Ingrédients

600 g	de semoule de blé dur
285 g	d'œufs entiers
	fond blanc de volaille
5 cl	de jus de veau

Ragoût de ris de veau, crêtes et rognons de coq

12	crêtes de coq
12	rognons de coq
200 g	de ris de veau
12	lamelles de truffe
50 cl	de fond blanc de volaille
50 g	de matignon
1	gousse d'ail
60 cl	de gelée de pied de veau
1	brindille de thym frais
	queues de persil
10 cl	de bouillon de poule
12	girolles tête de clou nettoyées
100 g	de beurre
1	citron
2 cl	de jus de truffe

Sauce crème

150 g	de béchamel
50 cl	de crème fleurette
50 g	de mascarpone
5 cl	de jus de truffe
1 cl	d'huile de truffe

Homard

1	homard de Bretagne
50 g	de beurre de crustacés
1	branche de fenouil sec
	grains de poivre noir

Pâtes mi-séchées

Verser la semoule de blé dur en fontaine sur un marbre. Casser les œufs au centre, un à un, et les incorporer à la farine. Travailler la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle devienne homogène. Laisser reposer au frais pendant 2 heures au minimum.

Abaisser la pâte à l'aide d'un laminoir (épaisseur n° 2 sur la machine) et la détailler en disques à l'aide d'un emporte-pièce de 9,5 cm de diamètre.

Découper une extrémité à chacun des cercles, puis rouler ces derniers sur une tige de buis ; reposer sur le support prévu à cet effet.

Laisser sécher pendant plusieurs heures selon l'aération de la pièce, puis stocker dans une boîte hermétique.

La conservation ne doit pas excéder 72 heures.

Les pâtes seront pochées dans le fond blanc de volaille pendant 7 minutes, puis roulées dans la sauce crème.

Sauce crème

Porter à ébullition la crème fleurette, ajouter la béchamel afin de lui donner de la liaison, pour ne pas avoir à réduire la crème.

Parfumer avec le jus de truffe et l'huile de truffe, puis monter avec un peu de mascarpone.

Passer dans un chinois étamine et vérifier l'assaisonnement.

Ragoût de ris de veau, crêtes et rognons de coq

Mettre les crêtes et les rognons de coq séparément dans deux casseroles d'eau froide, porter juste à ébullition, égoutter et rafraîchir dans de l'eau glacée.

Parer les extrémités des crêtes, supprimer le cartilage et tailler les crêtes en deux suivant leur grosseur.

Les cuire à frémissement pendant environ 2 heures dans un mélange composé de 25 cl de fond blanc de volaille et de 25 cl de gelée de pied de veau.

Au terme de cette cuisson, les crêtes doivent être fondantes, et le jus de cuisson d'un aspect sirupeux, gélatineux.

Les rognons seront parés puis pochés dans un mélange composé de 25 cl de fond blanc de volaille et 25 cl de gelée de pied de veau (veiller à réduire le liquide de moitié avant de démarrer la cuisson, car celle-ci n'excède pas 30 minutes). Au terme de la cuisson, les rognons doivent être fondants, et le liquide de cuisson d'un aspect sirupeux et gélatineux.

Peler à cru les ris de veau et les raidir à blanc dans du beurre moussant. Faire suer, ajouter 1 gousse d'ail en chemise, la matignon, un bouquet garni composé uniquement du thym frais et des queues de persil, mouiller avec du bouillon de poule à peine à hauteur des ris de veau, puis braiser au four pendant environ 25 minutes. En fin de cuisson, les ris doivent être fondants avec encore une belle texture.

Détailler les ris de veau en respectant leur forme.

Préparer une base composée avec du liquide de cuisson des crêtes, de celui des rognons, de celui des ris de veau et de la gelée de pied de veau, le tout en quantité égale ; réduire, puis monter au beurre.

Au dernier moment, rassembler dans une sauteuse les rognons, les crêtes, les ris de veau, les lamelles de truffe noire, 4 pochons de base, les girolles et le jus de truffe. Faire mijoter pendant quelques minutes (le jus doit enrober la garniture), vérifier l'assaisonnement et acidifier avec un trait de jus de citron.

Homard

Cuire le homard de Bretagne dans un court-bouillon aromatisé de poivre noir et fenouil sec pendant 6 minutes.

Le décortiquer, le couper en fines tranches dans la longueur, puis passer ces dernières dans du beurre de crustacés et les poivrer.

Finition et Présentation

Dresser délicatement 5 pâtes au centre de chaque assiette, en ajouter une sixième posée en biais sur les autres et napper de sauce crème ; ranger harmonieusement le ragoût sur les pâtes et saucer à nouveau, mais cette fois avec le jus du ragoût. Saupoudrer des parures de truffe noire hachées, superposer les lamelles de homard, verser un cordon de jus de veau et donner un tour de moulin à poivre.

Servir bien chaud.



Soupe passée de blé

caillé de brebis et pecorino affiné

Pour 4 personnes



Ingrédients

300 g	de blé (petit épeautre)
1	cuisse de poulet
80 g	de poitrine de porc séchée
1/2	oignon blanc
1	gousse d'ail
1	tomate mûre
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
4	feuilles de sauge
1	pincée de pistils de safran
1 l	de fond blanc de volaille
6 cl	de crème liquide très froide
100 g	de fromage de brebis ou de pecorino sarde sec
	vinaigre balsamique
	fleur de sel
	huile d'olive pour assaisonnement
	poivre mignonnette

Garniture

200 g	de caillé de brebis (mamia du Pays basque ou brousse du pays niçois)
1	carotte
2	échalotes
1	cèpe ou 3 têtes de champignons de Paris
2	branches de céleri
1,5 cl	de jus de volaille
	huile d'olive pour cuisson

Confection de la soupe

Faire tremper pendant 12 heures le blé dans un récipient d'eau froide et le conserver au réfrigérateur.

Couper la cuisse de poulet en quatre en laissant la peau et les os. Tailler le lard de poitrine paysan en gros lardons.

Eplucher et émincer finement l'oignon blanc.

Éplucher et dégermer la gousse d'ail.

Peler la tomate et la couper en quatre.

Egoutter le blé et en mettre 50 g de côté, qui serviront pour la garniture.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer l'huile d'olive, saisir les lardons de poitrine et les morceaux de cuisse de volaille. Leur donner une belle coloration blonde. Ajouter l'oignon émincé et la gousse d'ail. Couvrir et laisser confire pendant 5 minutes à feu doux.

Mettre les quartiers de tomate et les feuilles de sauge, puis laisser compoter de nouveau. Ajouter le safran et bien mélanger.

Ajouter l'épeautre dans la cocotte et mouiller avec le fond blanc. Porter à ébullition, écumer, saler légèrement, couvrir et laisser cuire pendant 1 heure à feu doux.



Garniture

Mettre à égoutter le caillé de brebis dans un linge propre posé sur une passoire fine.

Eplucher, laver et tailler en brunoise la carotte, les échalotes, les champignons et les branches de céleri.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire fondre sans coloration la brunoise de légumes.

Cuire les 50 g de blé mis de côté dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Lorsqu'il est cuit, l'égoutter dans une passoire et l'ajouter à la brunoise de légumes.

Lier l'ensemble avec le jus de volaille.

Finition et Présentation

Mixer la soupe, la passer au chinois, vérifier l'assaisonnement et la détendre avec du fond blanc si nécessaire.

Monter la crème liquide jusqu'à ce qu'elle tienne.

Au centre de chaque assiette creuse et chaude, mouler dans un cercle de 4 cm de diamètre la garniture liée au jus de volaille.

Ajouter sur chacune d'elle 1 cuillerée à café de caillé de brebis égoutté, puis parsemer de quelques grains de poivre mignonnette et de fleur de sel. Mettre 1 cuillerée à soupe de crème mi-fouettée, arroser d'un filet d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre balsamique. Servir aussitôt.

Verser la soupe fumante dans une soupière.

Râper le pecorino sarde sur la soupe très chaude et déguster.

Gratin de côtes de blette

à la moelle et aux truffes, jus de bœuf

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	pied de blettes
2	canons d'os à moelle
70 g	de beurre
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
50 cl	de fond blanc de volaille
50 g	de parmesan râpé
10 cl	de jus de bœuf
	fleur de sel
5 cl	de jus de truffe
1	gousse d'ail
	vinaigre d'alcool

Truffe et moelle

40 g	de truffes noires
200 g	de moelle
	fleur de sel
	poivre mignonnette

Blettes en gratin

Séparer le vert des côtes de blette. Retirer tous les filaments des côtes, égaliser les extrémités et les bords. Mettre les côtes au fur et à mesure dans de l'eau froide additionnée de quelques gouttes d'acide ascorbique.

Faire fondre la moelle dans un sautoir avec l'huile d'olive.

Égoutter les côtes de blette sur une grille. Les faire fondre sans coloration.

Porter le fond blanc de volaille à ébullition et en verser à peine à hauteur. Ajouter le beurre en dés et couvrir. Laisser cuire à petit frémissement pendant 15 minutes. Les côtes doivent alors être fondantes et enrobées de leurs sucs. Les laisser refroidir dans un plat.

Oter les grosses nervures du vert des blettes, laver celui-ci dans de l'eau fraîche et l'égoutter sur un linge.

Truffe et moelle

Faire pocher la moelle dans de l'eau salée et légèrement vinaigrée pendant 5 minutes, et refroidir aussitôt. Découper ensuite les canons en deux dans le sens de la longueur.

Couper la truffe en rondelles de 1 mm d'épaisseur puis, avec un emporte-pièce rond de 2 cm de diamètre, égaliser les bordures. Prévoir 7 lamelles de truffe par personne.



Finition et Présentation

Dans un sautoir, faire suer les lamelles de truffe avec du beurre moussant, ajouter les côtes de blette, déglacer avec un trait de jus de truffe, un trait de jus de cuisson et du jus de bœuf, puis glacer les cardons dans cette réduction.

Faire tomber le vert de blette dans un filet d'huile d'olive avec une fourchette piquée d'ail, déglacer avec un trait de jus de truffe et débarrasser.

Dans un plat à gratin, disposer les côtes et le vert de blette. Saupoudrer la moelle de poivre mignonnette et de fleur de sel, et étaler dessus les lamelles de truffe, en les faisant se chevaucher.

Napper de jus de bœuf et parsemer de parmesan, puis faire légèrement gratiner au four et servir aussitôt.

Barbajuans d'été



Pour 4 personnes

Ingrédients

Pâte

400 G	DE FARINE BLANCHE TYPE 00
10 CL	D'HUILE D'OLIVE
1	ŒUF ENTIER
12,5 CL	D'EAU FROIDE
	FLEUR DE SEL

Farce

1/2	OIGNON BLANC
100 G	DE BLANC DE POIREAU
250 G	DE VERT DE BLETTE
250 G	D'ÉPINARDS EN BRANCHES
125 G	DE RICOTTA
1 C. À S.	DE PARMESAN RÂPÉ
5 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
1	ŒUF ENTIER
1/4	DE BOTTE DE MARJOLAINE
1/4	DE BOTTE DE CIBOULETTE
5 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
2,5 L	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

Confection de la pâte

Dans un saladier, mélanger la farine, l'huile d'olive, l'œuf entier et la fleur de sel. Ajouter progressivement l'eau et travailler la pâte avec la paume de la main. Lorsqu'elle est homogène et relativement souple, la couvrir d'un film étirable et la laisser reposer pendant 3 heures au réfrigérateur.

Confection de la farce

Eplucher, laver et ciseler finement l'oignon et le blanc de poireau. Les faire cuire ensemble à l'huile d'olive à couvert, sur le bord de la plaque du fourneau, sans les laisser colorer. Saler, poivrer légèrement et égoutter.

Equeuter, laver et essorer les feuilles de blette et les épinards. Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 2 minutes. Les égoutter aussitôt, les refroidir dans un bac d'eau glacée et les presser pour en extraire un maximum d'eau. Les concasser ensuite au couteau.

Dans une terrine, mélanger les poireaux, les oignons, le vert de blette, les épinards, la ricotta, le parmesan, l'huile d'olive, l'œuf, du sel, du poivre du moulin, les feuilles de marjolaine lavées et la ciboulette lavée et ciselée. Vérifier l'assaisonnement.

Montage des barbajuans

Etaler finement la pâte, si possible au laminoir, sinon au rouleau. Déposer sur la pâte des petits tas de farce de la grosseur d'un œuf de caille.

Mouiller à l'eau légèrement, à l'aide d'un pinceau, autour de la farce et rabattre la pâte comme pour former des ravioli. Couper de chaque côté de la farce, en laissant 2 mm pour la soudure, en faisant des carrés de 3,5 cm de côté. Réserver au frais, sur une feuille de papier sulfurisé.

Finition et Présentation

Faire chauffer un bain de friture à 160 °C et y plonger les barbajuans. Les retirer à l'aide d'une écumoire lorsqu'ils sont bien dorés et gonflés, puis les égoutter sur du papier absorbant.

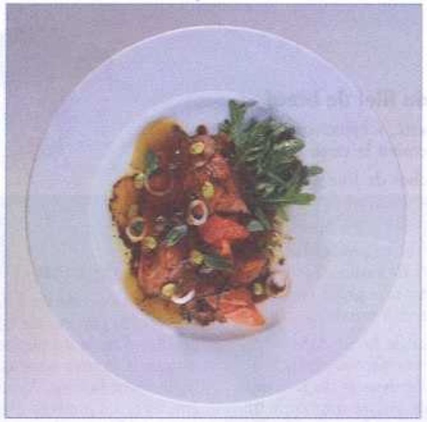
Les saler, les poivrer fortement et les servir dans une serviette pliée en artichaut.



Aiguillette de bœuf

en gelée naturelle, tomates, olives et oignons grelots, jeunes salades

Pour 4 personnes



Ingrédients

1,5 KG	D'AIGUILLETTE DE BŒUF (AIGUILLETTE DE RUMSTECK OU BARONNE)
200 G	DE LARDONS GRAS ET FRAIS DE 5 MM DE CÔTÉ ET DE 10 CM DE LONGUEUR
1 L	DE BON VIN ROUGE CORSÉ ET JEUNE
1 L	DE BOUILLON DE BŒUF
250 G	DE CAROTTES COUPÉES EN GROSSES ROUELLES
100 G	DE GROSSES ROUELLES D'OIGNON
2	CŒURS DE CÉLERI
2	TOMATES BIEN MÛRES
1	PIED DE VEAU
2	COUENNES DE PORC
10 CL	DE COGNAC
5	GOUSSES D'AIL
50 G	DE GRAISSE D'OIE
50 G	DE BEURRE
	QUELQUES CHAMPIGNONS
	PERSIL
	THYM
25 CL	DE GELÉE DE BŒUF
2	BLANCS D'ŒUFS
	VINAIGRE DE VIN
	HUILE D'OLIVE

Garniture

2 KG	DE TOMATES
40	OLIVES NOIRES
10	OIGNONS GRELOTS
100 G	DE RIQUETTE
2 CL	DE VINAIGRETTE AU JUS DE TRUFFE
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVE

Préparation et cuisson de l'aiguilette

La veille, larder en diagonale l'aiguillette de bœuf avec les lardons bien assaisonnés et marinés dans un mélange de sel, de poivre, de vinaigre de vin et d'huile d'olive.

Recouvrir la viande de vin rouge, ajouter le cognac et les gousses d'ail entières éclatées.

Egoutter la viande de la marinade, bien la sécher et la faire colorer de tous les côtés dans la graisse d'oie et le beurre.

Dans une cocotte en fonte juste à la dimension, faire suer les couennes et les légumes. Placer l'aiguillette par-dessus, ajouter le pied de veau, quelques champignons et un bouquet garni de thym et de persil. Couvrir avec la marinade et compléter avec du bouillon.

Porter à ébullition, dégraisser et saler.

Cuire très doucement à couvert pendant 3 bonnes heures, en maintenant le niveau de liquide avec le bouillon.

Refroidir l'aiguillette dans son jus de cuisson. La sortir presque froide et la parer si nécessaire, c'est-à-dire ôter les parties qui auraient pu sécher.

Passer le fond de cuisson et le clarifier, puis laisser reposer et passer au torchon.

Couper la viande en fines tranches et déposer celles-ci sur un plat de service en les alternant avec la garniture (oignons grelots, tomates confites et olives). Recouvrir de gelée.

Garniture

Peler les tomates et les couper en copeaux.

Dénoyauter les olives.

Eplucher les oignons grelots et les découper en fines rouelles.

Rassembler les tomates, les olives et les rouelles d'oignon et les faire mariner avec de l'huile d'olive ; saler et poivrer.

Finition et Présentation

Assaisonner la salade avec la vinaigrette au jus de truffe. La dresser sur les assiettes et servir les tranches de bœuf à la cuillère.

Filet de bœuf

à la façon d'un **Wellington, essence de truffe**

Pour 4 personnes



Ingrédients

1 KG	DE CŒUR DE FILET DE BŒUF DE CHALOSSE
5 CL	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
20 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL
2	LOBES DE FOIE GRAS
	POIVRE MIGNONNETTE

Pâte à brioche

1 KG	DE FARINE BLANCHE DE BLÉ
60 G	DE SUCRE SEMOULE
20 G	DE SEL
18 CL	D'EAU
30 G	DE LEVURE DE BOULANGER
400 G	DE BEURRE
6	ŒUFS ENTIERS
1	JAUNE D'ŒUF

Essence de truffe

400 G	DE PARURES DE BŒUF
50 G	D'ÉCHALOTES
2	GOUSSES D'AIL
10 CL	DE MADÈRE
10 CL	DE JUS DE TRUFFE
1 FRAIS	BRANCHE DE THYM
50 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
50 CL	DE JUS DE BŒUF
50 G	DE TRUFFE ÉCRASÉE
	HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
15 G	DE BEURRE

Préparation du filet de bœuf

Retirer la chaînette, « éplucher » et dénerver entièrement le cœur de filet.

Tailler des tranches de foie gras dans l'épaisseur, les assaisonner de sel et les marquer dans un sautoir.

Saisir la viande sur toutes les faces dans l'huile de pépins de raisin et le beurre, la débarrasser sur une grille en Inox puis la faire refroidir aussitôt.

Découper le filet de bœuf dans l'épaisseur en trois parties égales, intercaler deux épaisseurs de foie gras et assaisonner de poivre mignonnette.

Rouler en serrant fortement dans du papier film et laisser reposer 2 heures.

Pâte à brioche

Tailler le beurre en morceaux de 30 g et le laisser à température afin qu'il soit ramolli, mais pas en pommade.

Dans la cuve d'un batteur électrique, mettre la farine tamisée. Par-dessus, ajouter dans un coin le sel et le sucre, et dans un autre la levure (il est important que la levure ne soit pas en contact direct avec le sel ou avec le sucre). Mettre ensuite le crochet, verser la totalité de l'eau et faire tourner, en veillant à ce que la pâte ne chauffe pas.

Casser les œufs dans un saladier et les mélanger légèrement avec un fouet.

Lorsque la pâte se décolle de la cuve, incorporer petit à petit les morceaux de beurre ramolli et les œufs. Dès que la pâte est homogène, la débarrasser dans un saladier fariné assez grand, la couvrir d'un film et la laisser doubler de volume dans un endroit tempéré.

Essence de truffe

Dans une cocotte en fonte, faire rissoler les parures de bœuf avec un filet d'huile de pépins de raisin, puis ajouter le beurre pour caraméliser légèrement le tout. Ajouter l'échalote émincée, les gousses d'ail écrasées, faire suer pendant quelques instants et ôter le surplus de graisse. Déglacer avec le madère, réduire à glace, mouiller avec le fond blanc, ajouter la branche de thym frais et réduire de nouveau à glace. Mouiller alors avec le jus de bœuf et amener à consistance.

Filtrer dans un chinois étamine sans fouler, vérifier l'assaisonnement, donner un tour de moulin à poivre et ajouter la truffe hachée et le jus de truffe.

Enrober le filet de bœuf

Sortir le filet du papier film.

Rompre la pâte si nécessaire. L'abaisser en lui donnant la forme d'un rectangle de 1 cm d'épaisseur.

Eliminer l'excédent de farine, dorer entièrement au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau, enrober les filets et souder les extrémités. Disposer sur une plaque à pâtisserie (côté soudure au-dessous) et laisser gonfler dans un endroit tiède (sans courant d'air).

Dorer au pinceau et cuire au four (220 °C) pendant 25 minutes environ pour une cuisson saignante.

Finition et Présentation

Disposer le filet sur un grand plat ovale recouvert d'une serviette pliée.

Verser l'essence de truffe dans une saucière.

Trancher le filet de bœuf Wellington devant les convives le saupoudrer d'un peu de fleur de sel et le napper d'essence de truffe.



Steak de filet de bœuf de Chalosse

poêlé en croûte et **sauce au poivre,**
grosses frites à la graisse d'oie, salade de **cœurs de laitue**



Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	de cœur de filet de bœuf de Chalosse
20 cl	de beurre clarifié
20 g	de beurre
	fleur de sel
100 g	de poivre du Sarawak

Garniture

1 kg	de grosses pommes de terre (Bintje, par exemple)
1 kg	de graisse de canard
2	gousses d'ail
2	brindilles de thym
500 g	de beurre frais
1/2	botte de persil plat
	fleur de sel
2	laitues bien pommées
1	citron jaune non traité
3 cl	d'huile d'olives très mûres
10 cl	de vinaigre d'alcool

Sauce

200 g	de parures de bœuf
15 g	de poivre noir du Sarawak
60 g	d'échalotes
2	gousses d'ail
8 cl	de fine champagne
10 g	de beurre
10 cl	de crème double
30 cl	de jus de bœuf
	fleur de sel
	poivre du moulin
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson

Préparation des steaks

Retirer la chaînette, « éplucher » et dénerver entièrement le cœur de filet. Ensuite, tailler 4 tournedos de 180 à 190 g chacun. Les ranger sur une plaque, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Garder les parures pour la confection de la sauce.

Confection de la sauce

Tailler les parures de bœuf en cubes réguliers.

Concasser le poivre du Sarawak et le passer dans un tamis pour ne récupérer que la mignonnette qui reste sur le dessus.

Eplucher et tailler les échalotes en sifflets réguliers.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile et y saisir les parures de bœuf. Les assaisonner de quelques grains de fleur de sel et leur donner une belle coloration blonde et régulière.

Ajouter les gousses d'ail écrasées mais non épluchées, les sifflets d'échalote, le beurre et le poivre mignonnette. Faire suer en veillant à ce que le poivre ne brûle pas. Déglacer à l'aide de 5 cl de fine champagne et laisser réduire à sec.

Mouiller avec le jus de bœuf et laisser infuser la sauce doucement sur le bord de la plaque du fourneau, en écumant le plus souvent possible afin d'obtenir une sauce lisse et brillante.

Après 30 minutes de cuisson, retirer le sautoir de la source de chaleur, laisser infuser pendant 15 minutes et passer la sauce dans un récipient propre en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine sans la fouler. Faire refroidir aussitôt. Ceci est la base pour la confection de la sauce au poivre finale.

Pommes frites

Procéder, à quelques détails près, comme pour des pommes cocotte mais en faisant de plus gros morceaux.

Couper les extrémités des pommes de terre et tailler ces dernières en quartiers réguliers tout en conservant la peau. Ensuite, les tourner légèrement pour leur donner une forme et une taille régulières, afin de simplifier la cuisson et la coloration. Les mettre dans un récipient d'eau glacée et bien les laver afin de retirer toute la fécule qui les enrobe.

Dans deux grandes poêles noires, faire fondre la totalité de la graisse de canard. La faire chauffer doucement à une température de 100 °C, puis ajouter les gousses d'ail en chemises éclatées et les branches de thym.

Egoutter les pommes de terre et les éponger sur un linge. Les diviser en deux et les plonger dans le bain de friture à la graisse de canard. Cuire doucement les pommes frites, en les remuant sans cesse et en veillant à ne pas les laisser colorer.

Laitues

Retirer les grosses feuilles externes des laitues pour ne garder que le cœur, puis les faire tremper en mettant la racine vers le haut dans un récipient d'eau froide légèrement vinaigrée. Les égoutter dans le même sens sur une grille en Inox.

Confectionner une sauce vierge avec un trait de jus de citron et l'huile d'olives très mûres.

Au moment du service, les cœurs seront coupés en huit dans le sens de la hauteur afin de faire des quartiers. Ils seront assaisonnés avec la sauce vierge et servis sur des assiettes individuelles à part.

Cuisson des steaks

Saler les steaks avec la fleur de sel, puis les paner avec le poivre du Sarawak concassé en mignonnette.

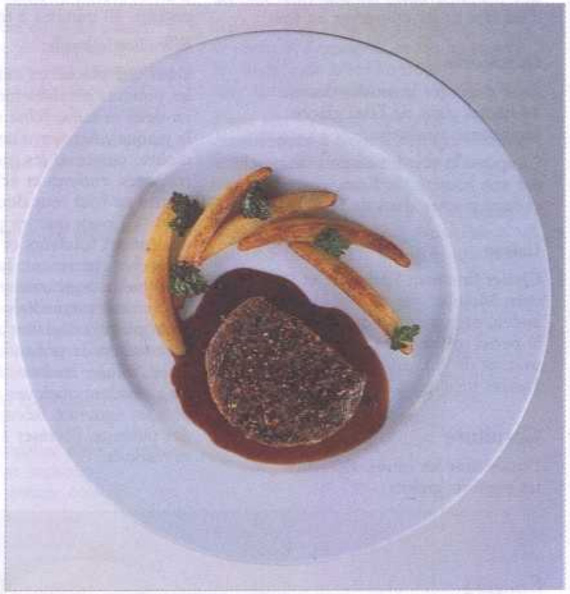
Faire chauffer le beurre clarifié dans un sautoir assez grand pour contenir les 4 tournedos.

Lorsque le beurre est chaud, commencer la cuisson en saisissant bien la première face des tournedos, en veillant toutefois à ne pas les ferrer. Ensuite, les saisir tout autour et continuer la cuisson en finissant par l'autre côté. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter le beurre et terminer de cuire les steaks en les arrosant sans cesse avec le beurre mousseux.

Lorsque la cuisson souhaitée est obtenue, les retirer du sautoir et les faire reposer en les tournant sans cesse sur une grille en Inox elle-même posée sur une plaque en Inox. Les arroser du jus de cuisson et les mettre au-dessus du fourneau.

Finition de la sauce

Déglacer le sautoir qui a servi à la cuisson des tournedos avec le reste de cognac. Décoller tous les sucs à l'aide d'un pinceau et laisser réduire à sec. Ensuite, mouiller avec la base de sauce qui a été conçue précédemment, porter à un léger frémissement et laisser infuser tout doucement sur le bord de la plaque du fourneau, en écumant le plus souvent possible.



Finition et Présentation

Lorsque les pommes frites sont fondantes, les égoutter dans une passoire et retirer les gousses d'ail et les branches de thym.

Essuyer les poêles noires et y faire fondre le beurre frais. Plonger les pommes frites dans le beurre mousseux et finir leur cuisson en leur donnant une belle coloration blonde.

Pendant ce temps, effeuiller, laver et concasser le persil plat.

Lorsque les pommes frites sont bien croustillantes, les saler avec la fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et les parsemer de persil concassé. Dès que le persil est cuit et qu'il est devenu transparent, égoutter les pommes frites et les répartir sur les assiettes. Réchauffer les tournedos au four et les mettre également sur les assiettes.

Passer la sauce au poivre dans une sauteuse en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine sans la fouler, puis incorporer la crème double. Mélanger légèrement sans la faire fondre, vérifier l'assaisonnement et mettre en saucière. La sauce sera servie autour des tournedos ou dessus, selon le souhait du client. Servir le tout aussitôt, sans oublier les cœurs de laitue.



Sauté de bœuf

à la **moelle** et **piments corne-de-cerf**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	de filet de bœuf
	fleur de sel
	poivre du Sarawak
2	canons de moelle de bœuf
10 cl	de jus de bœuf
	vinaigre d'alcool
15 g	de beurre

Liaison à l'échalote

150 g	d'échalotes
2	brins de persil plat
20 cl	de bouillon de pot-au-feu
150 g	de cervelle de veau
40 g	de truffes noires
5 cl	de jus de truffe
1 cl	de vinaigre de vin vieux

Garniture

10	piments corne-de-cerf
5 cl	d'huile d'olive
8	gousses d'ail
1/2	bouquet de basilic
40	olives noires
10	oignons grelots
200 g	de févettes épluchées
20 g	de beurre
12 cl	de bouillon de pot-au-feu
2	brindilles de thym frais

Préparation du bœuf

Retirer la chaînette, « éplucher » et dénerver entièrement le cœur de filet. Le détailler ensuite en lanières de 1 cm de section et faire des portions de 180 à 190 g par personne. Les ranger sur une plaque propre, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Os à moelle

Faire dégorger la moelle durant 24 heures dans de l'eau glacée légèrement vinaigrée.

Couper à la scie les canons de moelle sur une hauteur de 5 cm, gratter les os et faire pocher dans de l'eau salée.

Liaison

Ciseler finement l'échalote et la faire suer. Mouiller avec le bouillon de pot-au-feu, puis laisser réduire, ajouter le persil concassé, la cervelle hachée et un trait de vinaigre de vin vieux. Poivrer fortement.

Garniture

Dénoyauter les olives. Eplucher les oignons grelots.

Dans une sauteuse assez large, faire chauffer le beurre, y verser les oignons et les faire blondir légèrement. Ajouter ensuite 2 gousses d'ail éclatées.

Verser à hauteur le bouillon de pot-au-feu, couvrir d'un papier et d'un couvercle et laisser cuire pendant environ 40 minutes à feu doux.

Effeuiller le basilic.

Dans une plaque en cuivre, disposer les piments préalablement tranchés en deux et salés, (côté coupé sur la plaque). Arroser d'un filet d'huile d'olive, parsemer les gousses d'ail restantes, entières et éclatées, couvrir et mettre au four tout doucement (100 °C) pour que les piments deviennent fondants et que le suc accroche légèrement. Lorsque les piments sont cuits et les sucs légèrement caramélisés au fond de la plaque, déglacer avec un trait de bouillon de pot-au-feu et réduire à sec. Infuser les brindilles de thym frais pendant quelques minutes, puis les égoutter. Récupérer la pulpe des piments, l'écraser à la fourchette et réserver.

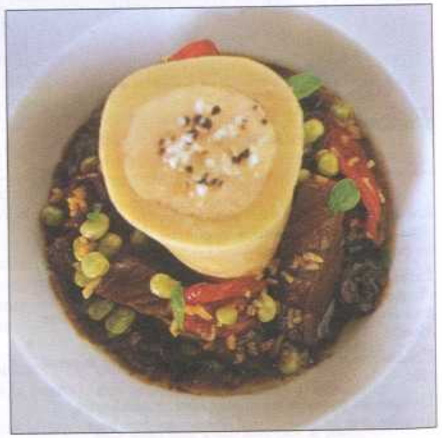
Finition et Présentation

Faire sauter vivement la viande dans un sautoir avec 1 noix de beurre.

Ajouter la garniture et la faire suer, puis ajouter les févettes, le jus de truffe, la truffe hachée et la liaison à l'échalote.

Chauffer le jus de bœuf et lier avec la concassée de piments.

Dresser sur l'assiette la viande, la garniture avec le canon de moelle bien chaud, et napper le tout de jus de bœuf pimenté.



Travers de bœuf de Coutancie

cuit à la **rôtissoire,** **boulgour** comme **un pilaf**, réduction **d'une choron**

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson des travers

Mélanger l'ail pilé et le gingembre, puis ajouter le reste des ingrédients et du poivre du moulin. Faire mariner la viande pendant au moins 5 heures (une nuit de préférence) dans cette sauce.

Disposer les travers dans un panier de la rôtissoire et les cuire de 8 à 10 minutes (suivant leur épaisseur), en les badigeonnant de sauce une ou deux fois durant la cuisson.

Assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin à la sortie de la rôtissoire.

Boulgour comme un pilaf

Détailler la poitrine en petits lardons. Les blanchir, en commençant la cuisson à l'eau froide et en les égoutant à ébullition. Les faire sauter vivement à la graisse de canard, puis les égoutter et les réserver au chaud.

Tailler les oignons nouveaux en fines lanières.

Faire nacrer le boulgour dans la graisse de canard avec les oignons et la gousse d'ail entière éclatée.

Procéder au mouillage tout doucement en remuant régulièrement pour que les grains se séparent bien, puis mouiller avec le reste de bouillon de poule, couvrir et cuire au four pendant 14 minutes.

Egrainer en fin de cuisson, ajouter la poitrine fumée, rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel et donner de l'onctuosité avec le beurre.

Réduction d'une choron

Réduire ensemble les échalotes, le cerfeuil, l'estragon, le vin blanc et le vinaigre de xérès comme une réduction béarnaise.

Dans une sauteuse en cuivre et Inox, émulsionner à froid les jaunes d'œufs avec un quart de leur poids d'eau, soit 20 g.

Cuire à chaleur modérée en veillant à toujours incorporer le plus d'air possible afin que le sabayon soit cuit et aérien.

Refroidir légèrement, puis ajouter graduellement le beurre clarifié.

Ajouter la concassée de tomates, assaisonner de fleur de sel et de jus de veau réduit jusqu'à l'obtention d'une sauce riche en goût.

Finition et Présentation

Dresser à l'assiette le boulgour avec le travers de bœuf et servir à part la sauce choron.



Ingrédients

2	travers charnus et assez persillés de bœuf de Coutancie de 600 g chacun
	fleur de sel

Marinade

20 g	de gingembre émincé
20 g	d'ail
20	capsules de cardamome
2 cl	de sauce de soja
10 g	de miel
20 g	de sauce tomate aigre-douce
5 cl	de jus de bœuf

Boulgour

250 g	de boulgour
100 g	d'oignons nouveaux
100 g	de poitrine de porc fumée
1	gousse d'ail
80 g	de graisse de canard
45 cl	de bouillon de poule
50 g	de beurre

Réduction d'une choron

100 g	d'échalotes
1/2	botte d'estragon
1/2	botte de cerfeuil
10 g	de poivre noir mignonnette
20 cl	de vin blanc
10 cl	de vinaigre de xérès
4	jaunes d'œufs frais
250 g	de beurre clarifié
150 g	de concassée de tomates
3 cl	de jus de veau réduit à glace

Filet de bœuf de l'Aubrac

au feu de bois,
gratin boulangère, réduction d'une **bordelaise au poivre et à la moelle**



Pour 4 personnes

Ingrédients

1 KG DE CŒUR DE FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC
20 CL DE BEURRE CLARIFIÉ
40 G DE BEURRE
FLEUR DE SEL

Sauce bordelaise

60 G D'ÉCHALOTES
1 BRANCHE DE THYM
1/2 FEUILLE DE LAURIER
75 CL DE VIN ROUGE (CÔTES-DU-RHÔNE, PAR EXEMPLE)
20 CL DE JUS DE BŒUF
100 G DE MOELLE DE BŒUF
5 G DE POIVRE NOIR DU SARAWAK
2 CL D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Miroir

3 BOUTEILLES DE VIN ROUGE (CÔTES-DU-RHÔNE, PAR EXEMPLE)

Garniture

4 OIGNONS DE 50 G PIÈCE
2 BRANCHES DE THYM
1 FEUILLE DE LAURIER
QUEUES DE PERSIL
2 MORCEAUX DE JAMBON DE JABUGO
60 G DE BEURRE
800 G DE POMMES DE TERRE À CHAIR FERME
40 PÉTALES DE TOMATE CONFITE
50 CL DE BOUILLON DE POULE
FLEUR DE SEL
HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Préparation du filet de bœuf

Retirer la chaînette, « éplucher » et dénerver entièrement le cœur de filet. Tailler ensuite 4 tournedos de 180 à 190 g chacun. Les ranger sur une plaque propre, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Garder les parures pour la confection d'une autre préparation.

Sauce bordelaise

Concasser le poivre du Sarawak et le passer dans un tamis pour ne prélever que la mignonnette restant sur le dessus.

Eplucher et ciseler finement les échalotes.

Faire chauffer un filet d'huile dans une sauteuse et faire suer sans coloration les échalotes ciselées avec 1 cuillerée à café de poivre mignonnette. Ajouter la branche de thym et la demi-feuille de laurier, puis mouiller avec le vin rouge. Flamber et laisser réduire à demi-glace.

Pendant ce temps, verser une bouteille de vin rouge dans une casserole assez grande, porter à ébullition, flamber et laisser réduire pratiquement à glace. Remouiller avec la deuxième bouteille, laisser à nouveau réduire à glace, puis renouveler une troisième fois l'opération afin d'obtenir une réduction de vin rouge pour confectionner un miroir. Débarrasser dans un petit récipient propre en récupérant la totalité à l'aide d'une maryse.

Mouiller la réduction de vin rouge et d'échalotes avec le jus de bœuf et laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau. Ecumer le plus souvent possible afin d'obtenir une sauce lisse et brillante.

Après 30 minutes de cuisson, retirer la sauce de la source de chaleur, la laisser infuser pendant 10 minutes et la débarrasser dans un récipient propre en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine. La refroidir aussitôt.

Si nécessaire, faire dégorger la moelle dans un bain d'eau froide vinaigrée pour la rendre bien blanche.

Tailler la moelle en petits cubes réguliers de 8 mm de côté. Au moment de l'emploi, elle sera pochée dans un bain d'eau frémissante salée avant d'être incorporée à la sauce avec le poivre mignonnette.

Garniture

Eplucher les oignons. Les tailler à la machine à trancher en rondelles régulières de 1,5 mm d'épaisseur. *Séparer tous les anneaux.*

Confectionner 2 bouquets garnis en divisant les queues de persil, les branches de thym et la feuille de laurier.

Faire chauffer 30 g de beurre dans un sautoir, ajouter 1 bouquet garni, 1 morceau de jambon et les anneaux d'oignon. *Saler légèrement avec* de la fleur de sel et ajouter quelques grains de poivre mignonnette. Couvrir le sautoir et laisser compoter les oignons doucement dans un four réglé à 120 °C pendant 45 minutes. Si la fondue est trop sèche, mouiller avec 10 cl de bouillon de poule.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre. Les tailler en pommes bouchons, couper une extrémité à chacun des bouchons et détailler ces derniers en rondelles régulières de 3 mm d'épaisseur. Retailler toutes les tranches de pomme de terre à l'aide d'un emporte-pièce afin qu'elles soient identiques.

Egoutter les pétales de tomate confite et les découper à l'aide d'un emporte-pièce afin d'obtenir des disques de la même taille que les tranches de pomme de terre.

Ranger les rondelles de pomme de terre dans un sautoir et les recouvrir de bouillon de poule, ajouter le bout de jambon restant, le second bouquet garni, 30 g de beurre et une pincée de fleur de sel. Mettre le sautoir sur le bord *de la plaque du fourneau et cuire les pommes* de terre à petit feu à couvert, en les arrosant tout au long de la cuisson. Veiller à les glacer en fin de cuisson.

Cuisson des tournedos

Saler les tournedos à l'aide de la fleur de sel.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une casserole et badigeonner généreusement à l'aide *d'un pinceau toutes les faces des tournedos.* Graisser la grillade et cuire les tournedos en imprimant un beau quadrillage sur tous les côtés, en veillant toutefois à ne pas les ferrer.

Lorsque la cuisson souhaitée est obtenue, les retirer de la grillade et les faire reposer en les tournant sans cesse sur une grille en Inox elle-même posée sur une plaque en Inox. Nourrir les tournedos en mettant une belle noisette de beurre sur chacun d'eux et les placer au-dessus du fourneau.

Finition et Présentation

Réchauffer les disques de tomate confite dans un peu d'huile d'olive.

Retirer bouquet garni et jambon de la fondue d'oignon, vérifier l'assaisonnement et finir de la sécher sur la plaque si nécessaire.

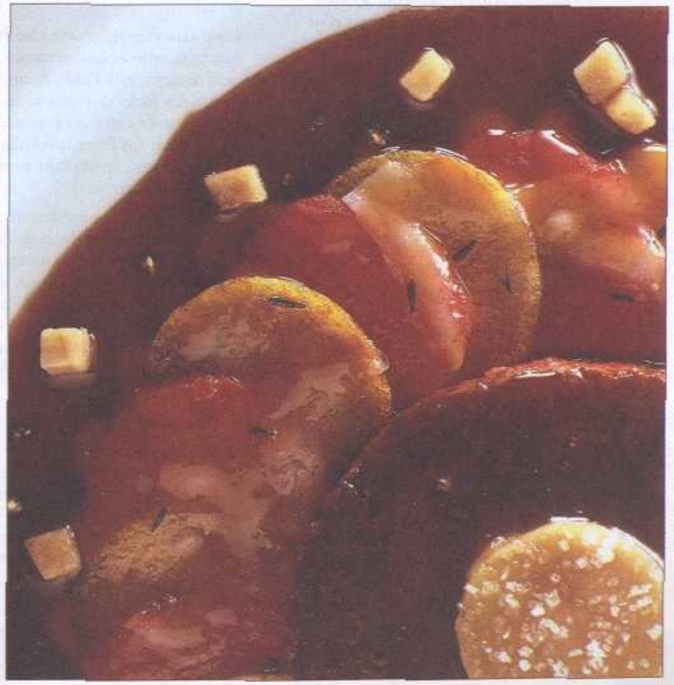
Prendre 4 cercles à pâtisserie de 7 cm de diamètre et les disposer en haut des assiettes de service.

Faire chauffer les tournedos dans un four chaud réglé à 180 °C. Faire chauffer la sauce dans un petit sautoir, ajouter le miroir, la moelle pochée et le poivre mignonnette.

Vérifier l'assaisonnement et la mettre en saucière. Elle sera servie en salle.

Monter les gratins boulangère : ranger en couronne la fondue d'oignons au fond des cercles et, par-dessus, ranger harmonieusement les rondelles de pomme de terre en les intercalant avec les disques de tomate confite.

Lustrer les tournedos, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.



Filet de bœuf de Chalosse

sur la **braise, une fondue d'échalotes grises ciselées**
*et **mouillées de vieux vin** pour la tartiner, **moelle grillée, grosses frites à la poêle***

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	de cœur de filet de bœuf de Chalosse
20 cl	de beurre clarifié
40 g	de beurre
	fleur de sel

Garniture

1 kg	de grosses pommes de terre (bintje, par exemple)
1 kg	de graisse de canard
2	gousses d'ail
2	brindilles de thym
500 g	de beurre
1/2	botte de persil plat
	fleur de sel
2	canons de moelle de bœuf

Fondue d'échalotes

200 g	d'échalotes grises
3	gousses d'ail
1	branche de thym
100 g	de graisse de canard
2	bouteilles de vin rouge (côtes-du-rhône, par exemple)

Préparation du filet de bœuf

Retirer la chaînette, « éplucher » et dénerver entièrement le cœur de filet. Tailler ensuite 4 tournedos de 180 à 190 g chacun. Les ranger sur une plaque propre, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Conserver les parures pour une autre préparation.

Fondue d'échalotes

Eplucher et ciseler les échalotes grises.

Faire chauffer légèrement la graisse de canard dans un sautoir, ajouter les gousses d'ail écrasées mais non épluchées, la branche de thym, quelques grains de fleur de sel et les échalotes ciselées. Cuire doucement la fondue d'échalotes à couvert sans coloration dans un four réglé à 120 °C jusqu'à ce qu'elle soit fondante.

Retirer le sautoir du four, égoutter l'excédent de graisse et mouiller avec le vin rouge. Laisser cuire doucement la fondue d'échalotes en faisant réduire le vin. Lorsque la fondue a la consistance d'un condiment, vérifier son assaisonnement et la débarrasser dans un récipient. La couvrir d'un film et la faire refroidir aussitôt.

Pommes *frites*

Couper les extrémités des pommes de terre et les tailler en quartiers réguliers tout en conservant la peau. Ensuite les tourner légèrement pour leur donner une forme et une taille semblables afin de simplifier la cuisson et la coloration. Les mettre dans un récipient d'eau glacée et bien les laver afin de retirer toute la fécule qui les enrobe.

Dans deux grandes poêles noires, faire fondre la totalité de la graisse de canard. La faire chauffer doucement à une température de 100 °C, puis ajouter les gousses d'ail en chemise éclatées et les branches de thym.

Pendant ce temps, égoutter les pommes de terre, les éponger sur un torchon sec et les diviser en deux. Les plonger dans le bain de friture à la graisse de canard et les cuire doucement, en les remuant sans cesse et en veillant à ce qu'elles ne colorent pas.

Cuisson des tournedos

Saler les tournedos avec de la fleur de sel.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une casserole et badigeonner généreusement à l'aide d'un pinceau toutes les faces des tournedos. Graisser la grillade et cuire les tournedos en réalisant un beau quadrillage sur tous les côtés, en veillant toutefois à ne pas les ferrer.

Lorsque la cuisson souhaitée est obtenue, les retirer de la grillade et les faire reposer en les tournant sans cesse sur une grille en Inox elle-même posée sur une plaque en Inox. Les nourrir en mettant une belle noisette de beurre sur chacun d'eux et les disposer au-dessus du fourneau.

Canons de moelle

Gratter les canons de moelle afin de retirer la chair qui peut rester sur l'os. Les faire tremper si nécessaire pendant plusieurs jours dans un bain d'eau froide vinaigrée afin de faciliter le nettoyage des canons et pour obtenir une moelle bien blanche.

Scier les canons en deux dans le sens de la hauteur, puis les cuire sur la grillade en imprimant un beau quadrillage régulier.

Finition et Présentation



Lorsque les pommes frites sont fondantes, les égoutter dans une passoire, retirer les gousses d'ail et les branches de thym.

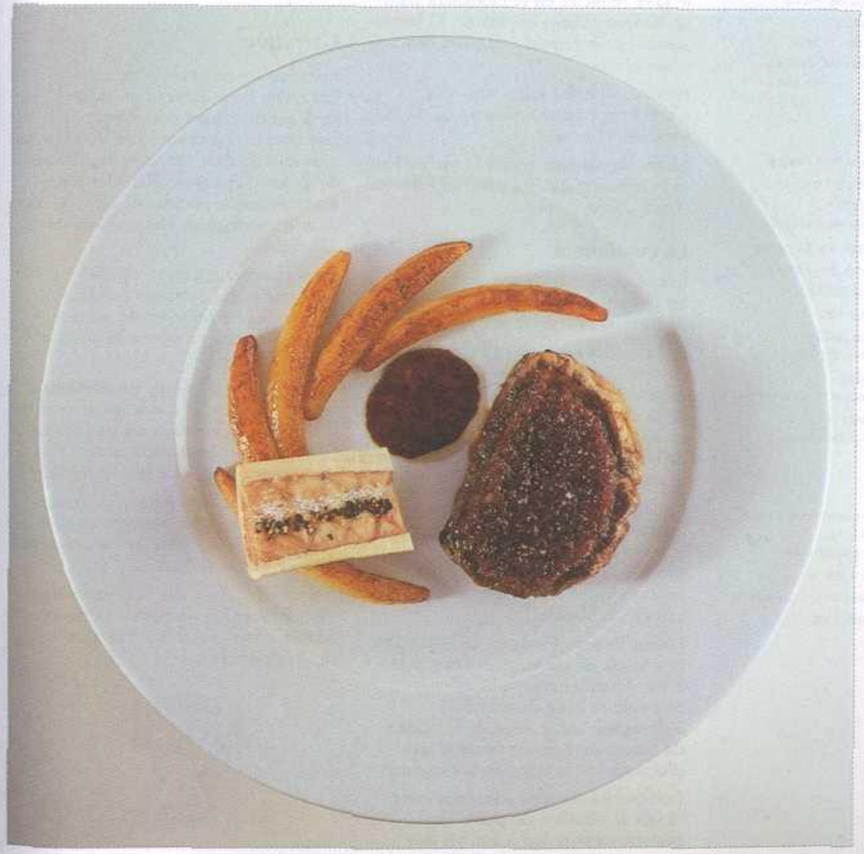
Essuyer les poêles noires et faire fondre le beurre. Plonger les pommes frites dans le beurre mousseux et finir leur cuisson en leur donnant une belle coloration blonde.

Pendant ce temps, effeuiller, laver et concasser le persil plat.

Lorsqu'elles sont bien croustillantes, saler les pommes frites avec de la fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et parsemer le persil concassé. Dès que le persil est cuit et qu'il est devenu transparent, égoutter les pommes frites et les dresser sur les assiettes.

Tartiner le côté supérieur des tournedos à l'aide de la fondue d'échalotes au vin rouge, puis les réchauffer dans un four réglé à 180 °C pendant 8 minutes et les mettre sur assiette.

Disposer quelques grains de poivre mignonnette sur la moelle, et mettre les demi-canons sur les assiettes. Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Joues de bœuf en miroton

fine galette de pommes de terre, condiment tomates – oignons

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	joues de bœuf
40 cl	de bouillon de pot-au-feu
	fleur de sel
30 cl	de jus de bœuf
1/4	de botte de ciboulette
5	grains de poivre noir du Sarawak

Condiment

400 g	d'oignons paille
20 cl	de bouillon de poule
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
	queues de persil
	fleur de sel
30 g	de beurre
10 cl	de vinaigre de vin vieux
10	pétales de tomate confite
1/4	de botte de marjolaine

Garniture

1 kg	de pommes de terre (roseval, par exemple)
	fleur de sel
40 cl	de beurre clarifié
50 g	de beurre

Préparation et cuisson des joues de bœuf

Dénerver entièrement les joues de bœuf, et retirer toutes les parties grasses ainsi que les clapets. Les assaisonner légèrement avec de la fleur de sel. Les mettre dans un sac sous vide rétractable, ajouter les grains de poivre noir et le bouillon de pot-au-feu. Tirer le sac sous vide et le faire rétracter en le plongeant dans un récipient d'eau bouillante. Le sortir aussitôt et le refroidir dans un bain d'eau glacée.

Ensuite, cuire les joues sous vide à une température ambiante de 60 °C, pendant 36 heures.

En fin de cuisson, retirer le sac du bain et le refroidir aussitôt dans un bain d'eau glacée.

Le condiment

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, la branche de thym et la demi-feuille de laurier.

Eplucher les oignons paille, les couper en deux dans le sens de la hauteur et séparer les différentes couches de la coque. Ensuite les tailler en bâtonnets réguliers de 3 mm de largeur, en les prenant toujours dans le sens de la hauteur.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre, puis ajouter le bouquet garni et les oignons émincés. Assaisonner avec de la fleur de sel et faire suer les oignons en leur donnant une légère coloration blonde.

Lorsqu'ils sont fondants, déglacer avec le vinaigre de vin vieux et faire réduire à sec. Mouiller avec le bouillon de poule et cuire doucement à découvert sur le bord de la plaque du fourneau. Remuer souvent afin d'obtenir une coloration homogène.

Lorsque les oignons sont bien cuits et que le bouillon de poule est pratiquement réduit à sec, vérifier l'assaisonnement, retirer toute la garniture et débarrasser dans un récipient en Inox. Le couvrir d'un film et le faire refroidir aussitôt.

Au moment de l'emploi, faire chauffer à nouveau les oignons, ajouter les pétales de tomate confite taillés en julienne et les feuilles de marjolaine. Vérifier l'assaisonnement et ajouter quelques gouttes de vinaigre de vin vieux.

Garniture

Eplucher les pommes de terre. Les tailler en pommes bouchons de 2 cm de diamètre. Couper une extrémité à chacun des bouchons, puis les tailler en rondelles régulières de 1 mm d'épaisseur. Retailler toutes les tranches de pomme de terre à l'aide d'un emporte-pièce afin qu'elles soient identiques.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et passer pendant 2 secondes les tranches de pomme de terre de chaque côté afin de faire sortir l'amidon.

Ensuite, sur une plaque préalablement beurrée, ranger les rondelles de pomme de terre en quinconce, en les faisant se chevaucher légèrement afin de former une galette fine et régulière.

Les arroser généreusement de beurre clarifié fondu et les assaisonner avec de la fleur de sel, puis les mettre dans un four chaud réglé à 220 °C.

Lorsqu'elle a pris une belle coloration blonde, sortir la plaque de pommes Maxim's et y tailler des triangles de 7 cm de côté.



Finition et Présentation

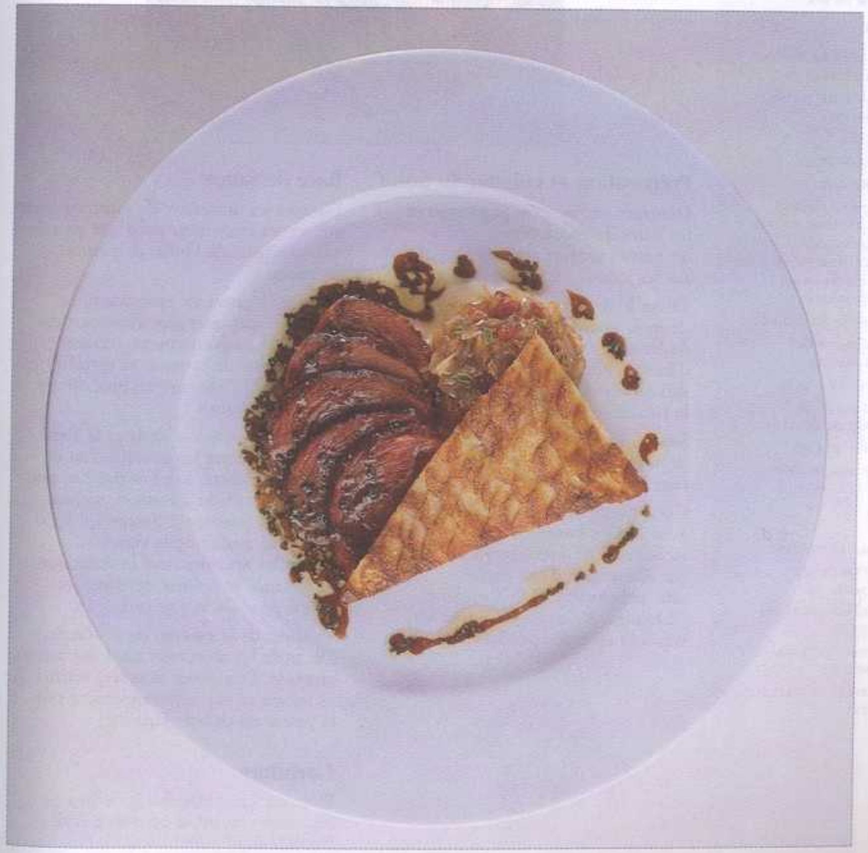
Laver, sécher et ciseler finement la ciboulette.

Mettre l'ensemble du contenu du sac sous vide dans une sauteuse et faire chauffer doucement les joues avec le jus de cuisson sur le bord de la plaque du fourneau.

Faire chauffer le jus de bœuf et y incorporer la ciboulette ciselée. Le mettre en saucière ; il sera servi en salle.

Dresser les pommes Maxim's sur les assiettes.

Egoutter les joues de bœuf et les trancher. Les disposer sur les assiettes avec le condiment, donner un bon tour de moulin à poivre, parsemer quelques grains de fleur de sel et servir aussitôt.



Estouffade de bœuf provençale

Pour 8 personnes

Ingrédients

1,2 kg	de joues et de jumeau de bœuf
	huile d'olive
	fleur de sel

Base de sauce

1,6 kg	de sauté de bœuf, paré et sans os
5 cl	d'huile de pépins de raisin
80 g	de lard
200 g	de carottes
200 g	d'oignons
2	oranges amères une entière coupée en quartiers et l'autre pelée à vif et coupée aussi en quartiers
2	tomates fraîches
40 g	de concentré de tomates
1	bouquet garni
8	gousses d'ail entières, éclatées
80 cl	de vin blanc
80 cl	de fond de veau

Garniture

200 g	d'olives vertes
120 g	de concassée de tomates
100 g	de girolles têtes de clou
12	pétales de tomate confite
12	feuilles de basilic frites





Préparation et cuisson du bœuf

Dénerver entièrement le jumeau et les joues de bœuf, retirer toutes les parties grasses ainsi que les clapets sur les joues.

Tailler le tout en morceaux réguliers de belle grosseur et les assaisonner de fleur de sel. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un récipient suffisamment grand pour contenir la totalité des viandes.

Saisir les morceaux sur toutes les faces, débarrasser sur une grille en Inox et faire refroidir aussitôt.

Conditionner dans un sac sous vide avec 2 cl de base de sauce refroidie (soudure à 6 ; pression à 2,8). Cuire par immersion d'eau dans une ambiance à 58 °C pendant 72 heures. Au terme de la cuisson, refroidir en glace pendant 24 heures.

Base de sauce

Rissoler les morceaux de sauté de bœuf sur toutes leurs faces dans une grande sauteuse avec de l'huile de pépins de raisin.

Ajouter la garniture aromatique et la laisser suer quelques minutes, puis dégraisser soigneusement. Ajouter le concentré de tomates et torréfier en plaçant la sauteuse au four durant quelques minutes.

Mouiller avec le vin blanc et le fond de veau. Ajouter les gousses d'ail et le bouquet garni. Saler et poivrer, puis cuire l'estouffade à couvert, au four à 200 °C, pendant 2 heures à 2 h 30 suivant la qualité de la viande (surveiller attentivement la réduction de la sauce et remuer de temps en temps pendant la cuisson).

S'assurer de la cuisson de la viande. Décanter les morceaux dans une autre sauteuse. Dégraisser la sauce, vérifier sa liaison et son assaisonnement puis la passer au chinois étamine.

Garniture

Dénoyauter et blanchir les olives (en commençant la cuisson à l'eau froide).

Finition et Présentation

Mettre l'ensemble des sacs sous vide à réchauffer au bain-marie une température de 50 °C.

Egoutter dans une passoire et réserver la viande dans un endroit tiède.

Rassembler le reste de base de sauce et le jus de cuisson, porter à ébullition et filtrer à travers une étamine.

Verser la sauce sur les morceaux de viande. Ajouter la concassée de tomates, les girolles et les pétales de tomate confite. Laisser mijoter l'estouffade durant quelques minutes, puis ajouter les olives et le basilic frit, et réserver l'estouffade à couvert.

Dresser la viande légèrement en dôme dans une cocotte et répartir la garniture sur le dessus.

Servir à l'assiette, devant les convives.



Paleron de bœuf

cuit longuement pour être **moelleux,**
pommes de terre de montagne écrasées **aux truffes noires,** réduction **d'un fond de braisage**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1,2 kg	de paleron
	huile d'olive
	fleur de sel

Garniture

500 g	de pommes de terre (roseval, par exemple)
1 kg	de pommes de terre de montagne
30 g	de truffe noire du Périgord
	gros sel gris de mer
	fleur de sel
10 cl	d'huile d'olives très mûres
20 cl	de bouillon de poule
1 l	de beurre clarifié

Fond de braisage

100 g	de carottes
100 g	d'oignons
60 g	d'échalotes
3	gousses d'ail
50 g	de céleri-branche
200 g	de lard de poitrine gras
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
	queues de persil
50 cl	de vin rouge
80 cl	de fond de veau
10	grains de poivre noir

Miroir

3	bouteilles de vin rouge

Fond de braisage

Tailler la poitrine en gros lardons réguliers de 1,5 cm de côté.

Eplucher, laver, égoutter et tailler en mirepoix tous les légumes prévus pour le fond de braisage.

Confectionner un bouquet garni avec la branche de thym, la demi-feuille de laurier et les queues de persil.

Dans une cocotte, faire fondre les lardons. Ajouter tous les légumes et les faire suer en leur donnant une légère coloration blonde. Ajouter les gousses d'ail écrasées mais non épluchées et le bouquet garni.

Mouiller avec le vin rouge et laisser réduire à sec, puis mouiller avec le fond de veau, ajouter les grains de poivre et laisser cuire doucement sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement pendant 1 h 30.

Retirer la cocotte de la source de chaleur, laisser infuser pendant 15 minutes et passer au chinois étamine sans fouler.

Préparation et cuisson du paleron

Dénerver le paleron et l'assaisonner avec de la fleur de sel. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un récipient suffisamment grand pour contenir la totalité du paleron. Le saisir sur toutes les faces de manière à former une belle croûte protectrice, très importante pour le braisage des viandes. Le mettre sur une grille en Inox et le faire refroidir aussitôt.

Mettre le paleron fortement saisi dans un sac sous vide rétractable avec la totalité du fond de braisage froid confectionné auparavant. Tirer le sac sous vide et le faire rétracter en le plongeant dans un récipient d'eau bouillante. Le sortir aussitôt et le refroidir dans un bain d'eau glacée.

Cuire le paleron sous vide à une température ambiante de 59 °C pendant 72 heures.

En fin de cuisson, sortir le sac et refroidir aussitôt dans un bain d'eau glacée.

Miroir

Verser une bouteille de vin rouge dans une russe assez grande, porter à ébullition, flamber et laisser réduire pratiquement à glace. Remouiller avec une deuxième bouteille, laisser réduire à glace et renouveler une troisième fois l'opération afin d'obtenir une réduction de vin rouge pour confectionner un miroir.

Le débarrasser dans un petit récipient propre en récupérant soigneusement la totalité à l'aide d'une maryse.

Garniture

Laver et essuyer les pommes de terre roseval.

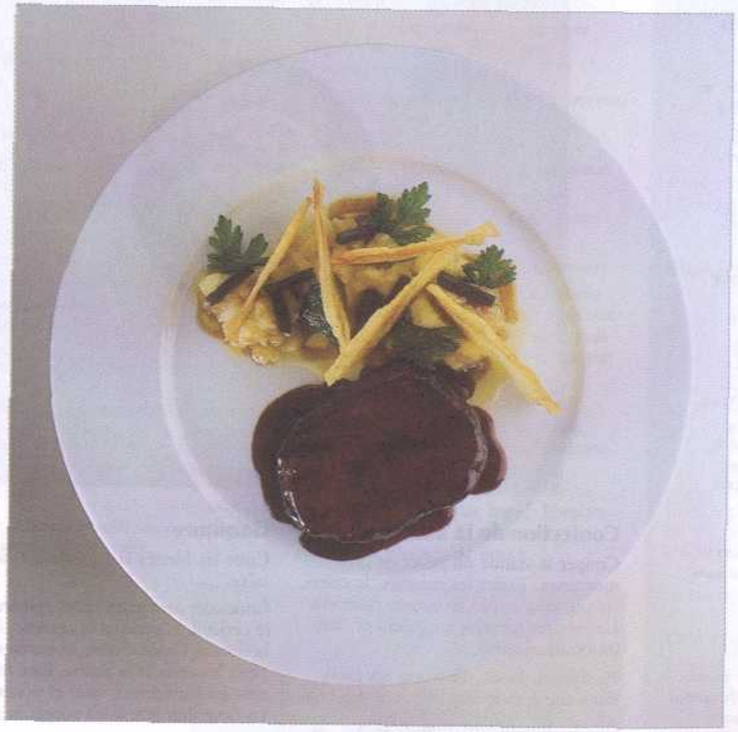
Les tailler dans le sens de la longueur en fines chips de 1 mm d'épaisseur. Les mettre dans un bain d'eau froide et les laver pour retirer l'ensemble de la fécule. Au moment de l'emploi, les égoutter et les éponger dans un torchon propre et sec.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une russe à une température de 140 °C et frire doucement les pommes de terre par petites quantités de manière à obtenir une belle coloration blonde et régulière. Lorsque les chips sont cuites et croustillantes, les égoutter à l'aide d'une araignée et les mettre directement sur du papier absorbant. Les assaisonner avec de la fleur de sel et les garder dans un endroit tempéré, en changeant le papier aussi souvent qu'il le faudra afin d'obtenir une belle friture bien sèche.

Laver les pommes de terre de montagne, les mettre dans un récipient d'eau avec 1 poignée de gros sel gris de mer et les cuire en robe des champs. Lorsqu'elles sont cuites, les éplucher et les mettre dans un récipient en Inox pouvant servir de bain-marie.

Pendant ce temps, laver la truffe à l'aide d'une brosse à ongles en la frottant sous l'eau froide du robinet. L'écraser sur une feuille de papier sulfurisé avec les dents d'une fourchette, puis la débarrasser dans un récipient.

Ecraser les pommes de terre chaudes, avec le bouillon de poule, de manière à garder de gros morceaux. Ajouter la truffe hachée, assaisonner les pommes de terre écrasées et les émulsionner en incorporant l'huile d'olives très mûres. Vérifier l'assaisonnement et les garder, filmées, au bain-marie.



Finition et Présentation



Mettre l'ensemble du contenu du sac sous vide dans une sauteuse et réchauffer doucement à couvert le paleron, sur le bord de la plaque du fourneau.

Lorsqu'il est chaud à cœur, l'égoutter délicatement et faire réduire le fond de braisage. Ajouter le miroir, vérifier l'assaisonnement et réserver dans un endroit tiède.

Faire 3 quenelles de pommes de terre écrasées en haut des assiettes et y planter les chips.

Trancher le paleron et le disposer sur les assiettes. Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre. Mettre le fond de braisage en saucière et servir aussitôt ; le fond de braisage sera servi en salle.

Ravioli à la monégasque

Pour 8 personnes

Ingrédients

400 g	de farine type 00
15 cl	d'huile d'olive
1	œuf
12 cl	d'eau
30 g	de beurre
50 g	de parmesan (en 1 morceau)

Daube

1	jarret de bœuf de 2 kg
75 cl	de vin rouge
200 g	de carottes
200 g	d'oignons
50 g	de céleri
3 l	de fond de veau
2	tomates
1	bouquet garni
4	gousses d'ail
2 cl	d'huile d'olive

Garniture

1/2	cervelle de veau
300 g	de parmesan râpé
150 g	de ricotta
4	œufs
1 kg	de blettes
1 kg	d'épinards
1	bouquet de persil
1	bouquet de cerfeuil
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Finition et Présentation

Dans une casserole d'eau bouillante plonger les ravioli. Au terme de la cuisson les égoutter et rouler dans le jus de daube, le beurre et 5 cl d'huile d'olive.

Surmonter des copeaux de parmesan.



Confection de la daube

Couper la viande du jarret en gros morceaux. Tailler les carottes, le céleri, les oignons et l'ail en grosse mirepoix. Couper les tomates en quatre et faire un bouquet garni.

Rissoler la viande sur toutes ses faces dans une grande sauteuse avec de l'huile.

Ajouter la garniture aromatique et la laisser suer, pendant quelques minutes, puis mouiller au vin rouge préalablement flambé. Laisser évaporer d'un tiers, ajouter le fond de veau et laisser cuire au four à 180 °C pendant 3 heures.

Après s'être assuré de la cuisson de la viande, décanter les morceaux dans une autre sauteuse. Dégraisser la sauce, vérifier sa liaison et son assaisonnement, puis la passer au chinois étamine.

Effilocher la daube à l'aide d'une pince, en veillant à conserver le sens de la fibre, et réserver.

Garniture

Cuire les blettes et les épinards à l'eau salée.

Concasser les blettes et les épinards, le cerfeuil, le persil et la cervelle. Ajouter la ricotta, l'huile d'olive, le parmesan râpé, les œufs et la daube. Bien mélanger tous les ingrédients, saler et poivrer. La farce doit être assez souple.

Préparation des ravioli

Mélanger la farine, 10 cl d'huile d'olive, l'œuf et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Laisser reposer pendant 1 heure.

Etaler la pâte très finement.

Avec une cuillère, faire glisser sur la moitié de la pâte la farce par petits tas de la grosseur d'une demi-noix. Recouvrir de l'autre moitié de la pâte, fermer les ravioli avec un cercle et les découper avec un emporte-pièce rond.

Côte de bœuf de Chalosse

à la ficelle, vrai jus, gros légumes d'hiver
cuisinés en **cocotte au suc de viande, os à moelle** et **fleur de sel**

Pour 4 personnes

Cuisson des pièces de bœuf

Dégager les pièces de bœuf en laissant uniquement l'os de la côte. Oter les nerfs et les excédents de graisse. Détailler les canons de moelle afin d'en piquer la viande.

Ficeler les côtes afin de les maintenir durant la cuisson à la broche. Tenir au frais.

Badigeonner les côtes de bœuf du jus de bœuf réduit à glace après les avoir assaisonnées de fleur de sel.

Accrocher les ficelles des côtes de bœuf sur la broche et démarrer la cuisson. Caraméliser les chairs en badigeonnant de cette laque et d'huile d'olive tout au long de la cuisson.

Os à moelle

Nettoyer les os à moelle, ne conserver que la partie centrale sur une hauteur de 5 cm, puis faire dégorger dans de l'eau vinaigrée afin d'extraire le sang et les impuretés.

Pocher les os à moelle dans une casserole d'eau salée.

Finition et Présentation

Servir les légumes dans une cocotte, et les côtes de bœuf sur un plat avec les os à moelle, parsemés de gros sel et de poivre mignonnette. Présenter le jus de bœuf en saucière.

Découper les côtes de bœuf devant les convives, dresser à l'assiette avec la garniture et napper de jus de bœuf corsé.

Gros légumes d'hiver

Détailler la poitrine en 4 gros cubes qui seront braisés avec les légumes.

Eplucher les carottes, les conserver entières mais parer légèrement les extrémités.

Eplucher les navets longs en conservant les fanes.

Brosser les pommes de terre, les détailler en deux dans la longueur.

Sortir les fils des côtes de blette, parer les bords et détailler en biseau les extrémités.

Equeuter le persil, le laver puis l'essorer.

Dans une cocotte chaude, verser l'huile d'olive, rôtir le lard et ajouter les pommes de terre et les carottes, laisser rôtir, puis ajouter le reste des légumes, leur cuisson étant plus rapide.

Faire mijoter le tout, verser le jus de bœuf et braiser à feu très doux. Les légumes doivent devenir fondants. Ajouter, si besoin est, une partie du fond blanc de volaille dans le jus de réduction au jus de bœuf. Enrober les légumes du jus de cuisson et ajouter les pluches de persil.



Ingrédients

2	côtes de bœuf de 1 kg chacune
1 cl	de jus de bœuf corsé réduit à glace
50 cl	de jus de bœuf corsé
	fleur de sel
	huile d'olive

Gros légumes d'hiver

4	carottes moyennes
4	navets longs
2	pommes de terre moyennes (Roseval, par exemple)
4	côtes de blette
4	branches de persil plat détaillées en pluches
5 cl	de jus de bœuf
10 cl	de fond blanc de volaille
300 g	de poitrine paysanne cuite sous vide
1,5 cl	d'huile d'olive

Os à moelle

4	canons de moelle
	fleur de sel
	poivre noir mignonnette
	vinaigre d'alcool

Epais rumsteck de bœuf de Chalosse

à la **poêle, marmelade aux griottes** et **à la moutarde,**
côtes de blette fondantes, feuilles en chiffonnade, vrai jus

Pour 4 personnes



Ingrédients

1,2 KG	DE RUMSTECK DE BŒUF DE CHALOSSE
5 CL	DE JUS DE BŒUF CORSÉ
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
20 G	DE BEURRE

Marmelade de griottes

200 G	D'ÉCHALOTES
50 G	DE FENOUIL
30 CL	DE NECTAR DE CERISE
200 G	DE GRIOTTES
25 CL	DE VINAIGRE DE CERISE
20	GRAINS DE POIVRE NOIR
8	BAIES DE GENIÈVRE
20	GRAINES DE CORIANDRE
30	GRAINES D'ANIS SAUVAGE
1	PINCÉE DE CINQ-ÉPICES
50 G	DE MOUTARDE À L'ANCIENNE
	FLEUR DE SEL

Garniture

1	BOTTE DE BLETTES
50 G	DE BEURRE
5 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
50 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
50 G	DE PARMESAN RÂPÉ
10 CL	DE JUS DE BŒUF
	FLEUR DE SEL
1	GOUSSE D'AIL

Cuisson du rumsteck

Détailler sur un rumsteck une tranche épaisse en respectant le sens des fibres. Badigeonner la viande d'un filet d'huile d'olive avec un pinceau, tiédir en étuve.

Assaisonner de sel, puis faire sauter dans un sautoir avec de l'huile et du beurre (surveiller attentivement la cuisson, les sucs doivent être caramélisés mais sans excès).

Cuire le rumsteck au point de cuisson demandé (bleu, saignant, à point, bien cuit), puis le débarrasser sur une plaque munie d'une petite grille.

Marmelade de griottes

Piler les épices dans un mortier et tamiser de façon à ne conserver qu'une fine mignonnette.

Concasser les griottes dans un bol *mixeur, les mélanger avec le nectar* de cerise.

Ciseler l'échalote, détailler le fenouil en fine brunoise, puis les faire suer à coloration.

Déglacer avec le nectar de cerise, les griottes et le vinaigre de cerise. Réduire à glace, assaisonner avec les épices et la moutarde, et rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel.

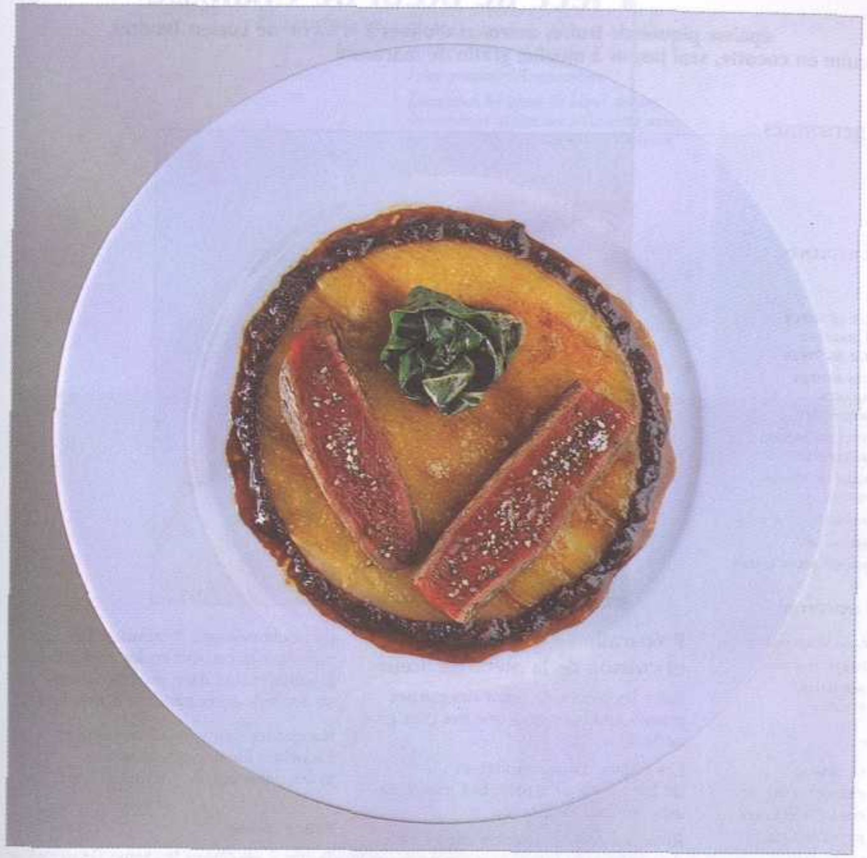
Garniture

Séparer le blanc et le vert des blettes. Eplucher les blancs et les cuire à l'étouffée (huile d'olive, fond blanc, beurre frais). A froid, détailler des disques au diamètre du fond de l'assiette.

Dénerver les verts des blettes, les émincer en une chiffonnade de 2 cm de large.

Au moment de servir, glacer les côtes de blette à l'aide des sucs de cuisson, ajouter un trait de jus de bœuf corsé et saupoudrer de parmesan.

Glacer à la salamandre et poêler vivement les verts à l'huile d'olive en remuant avec la gousse d'ail piquée sur une fourchette.





Finition et Présentation

Tartiner une partie de la marmelade sur l'assiette, présenter le reste à part, en tasse chinoise.

Servir le jus de bœuf en cassolette, présenter la viande sur plat et la découper en tranches épaisses devant les convives.

Pièce de bœuf de Chalosse

épaisse piquée de truffes noires et **d'olives** à la façon de **Lucien Tendret,**
cuite en **cocotte, vrai jus, os à moelle, gratin de macaroni**

Pour 4 personnes



Ingrédients

2	CÔTES DE BŒUF DE CHALOSSE DE 1,4 KG PIÈCE
20	OLIVES NOIRES TAGGIASCA DÉNOYAUTÉES
60 G	DE TRUFFES NOIRES EN BÂTONNETS
5 CL	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
50 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL
20 CL	*DE JUS DE BŒUF CORSÉ*

Gratin de macaroni

20	MACARONI ZITONE
30 G	DE PARMESAN RÂPÉ
1 L	DE BOUILLON DE POULE

Sauce crème

150 G	DE BÉCHAMEL
50 CL	DE CRÈME FLEURETTE
50 G	DE CRÈME D'ECHIRÉE
50 G	DE JUS DE TRUFFE
	HUILE DE TRUFFE

Os à moelle

4	OS À MOELLE
	FLEUR DE SEL
	VINAIGRE D'ALCOOL

Préparation et cuisson de la pièce de bœuf

Parer les pièces de bœuf des parties grasses externes ainsi que des plus gros nerfs.

Les piquer d'olives noires et de bâtonnets de truffe. Les maintenir avec un tour de ficelle.

Rôtir le bœuf en cocotte dans l'huile de pépins de raisin, l'assaisonner de sel sur une seule face et démarrer la cuisson sur ce côté. Une fois la première face bien saisie, assaisonner la seconde et la marquer ; saisir la viande en veillant à ne pas la ferrer. Ajouter le beurre et les parures, cuire doucement en arrosant régulièrement.

Quand les côtes sont cuites (cuisson saignante conseillée), les débarrasser sur une grille posée sur une assiette et les laisser reposer au chaud, recouvertes d'une feuille de papier d'aluminium.

Gratin de macaroni

Couper les macaroni à une longueur de 20 cm et les cuire dans le bouillon de poule pendant 9 minutes. Les sortir, puis finir la cuisson en les roulant dans la sauce crème dans un sautoir sur un feu très doux pendant 3 minutes.

Ranger les macaroni dans un plat Escoffier, les napper de sauce et les parsemer de parmesan râpé.

Sauce crème

Porter à ébullition la crème fleurette et ajouter la béchamel afin de lui donner de la liaison, pour ne pas avoir à la réduire.

Parfumer avec le jus de truffe, l'huile de truffe, puis monter avec la crème d'Echirée.

Passer dans un chinois étamine et vérifier l'assaisonnement.

Os à moelle

Faire dégorger la moelle durant 24 heures dans de l'eau glacée légèrement vinaigrée.

Couper à la scie les canons de moelle sur une hauteur de 5 cm. Gratter les os, pocher dans de l'eau salée.

Finition et Présentation

Dresser le bœuf sur plat avec les os à moelle parsemés de fleur de sel tout autour, le jus en saucière.

Faire gratiner les macaroni.

Découper les côtes de bœuf devant les convives et dresser à l'assiette avec les macaroni. Napper de jus de bœuf.





Côte de bœuf du Charolais poêlée

palets de céleri-rave et **échalotes confites, châtaignes, jus gras de braisage** d'une **queue de bœuf**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	côtes de bœuf du Charolais de 1,4 kg pièce
5 cl	d'huile de pépins de raisin
50 g	de beurre
	fleur de sel

Jus de braisage

1	queue de bœuf
200 g	d'échalotes
3	grosses carottes de sable
1/2	tête d'ail
1	bouquet garni (persil, thym, laurier, céleri)
5 cl	d'huile de pépins de raisin
1 l	de vin rouge
50 cl	de jus de bœuf
15	grains de poivre noir

Garniture

Palets de céleri-rave

1	céleri-rave
25 g	de beurre

Echalotes en chemise

8	échalotes
150 g	de gros sel

Girolles

600 g	de petites girolles calibrées
20 g	de beurre

Châtaignes

12	châtaignes épluchées
1	parure de lard de ferme
1	branche de fenouil sec
2 cl	de bouillon de poule
2 cl	de jus de volaille



Préparation et cuisson des côtes de bœuf

Parer les pièces de bœuf des parties grasses externes ainsi que des plus gros nerfs ; conserver les parures pour la cuisson.

Saler une seule face de chaque côte et démarrer la cuisson à l'huile de pépins de raisin dans un sautoir sur ce côté. Saisir la viande en faisant attention de ne pas la ferrer. Une fois la première face bien saisie, assaisonner la seconde face et la marquer. Ajouter le beurre et les parures, cuire doucement en arrosant régulièrement, puis terminer la cuisson sur la tranche de graisse.

Quand la viande est cuite (cuisson saignante conseillée), la débarrasser sur une grille posée sur une assiette et la laisser reposer au chaud, recouverte d'une feuille de papier d'aluminium.

Jus de braisage

Dégraisser, dénerver la queue de bœuf et la tronçonner en gros morceaux.

Dans une cocotte, caraméliser la viande dans l'huile de pépins de raisin, puis la cuire au four à 160 °C durant 2 heures à la manière d'un rôti afin d'obtenir des sucs dans le fond de la cocotte.

Ajouter la garniture taillée en mirepoix, ainsi que les gousses d'ail, éclatées mais non épluchées. Faire suer légèrement, dégraisser en partie, puis mouiller avec le vin rouge (que l'on aura pris soin de faire flamber) et réduire de moitié.

Verser ensuite le jus de bœuf dégraissé, porter à ébullition, écumer des impuretés et ajouter les épices.

Poursuivre la cuisson à 120 °C durant 4 heures en tournant les morceaux de viande.

Filtrer ce jus, haut en saveur, en veillant à ne pas le dégraisser (contrairement à l'habitude).

Garniture

Palets de céleri-rave

Couper le céleri en tranches de 1 cm d'épaisseur et découper des triangles isocèles de 3 cm de côté.

Etuver au beurre, à couvert dans un sautoir, et donner une légère coloration en fin de cuisson.

Echalotes en chemise

Couper les racines des échalotes en laissant les peaux. Verser le gros sel dans la cocotte, disposer les échalotes par-dessus et confire à feu doux (120° C) durant 2 heures. Les échalotes doivent être très fondantes tout en conservant leur aspect d'origine.

Girolles

Gratter les pieds afin d'enlever les parties terreuses, laver à grande eau rapidement et laisser égoutter au frais. Emincer finement les échalotes ; équeuter le persil, le laver et le ciseler.

Châtaignes

Les faire blondir dans du beurre moussant, avec une parure de lard de ferme et la branche de fenouil sec. Déglacer avec un trait de bouillon de poule, puis finir la cuisson en les glaçant avec le jus de volaille.

Finition et Présentation

Dans un sautoir de cuivre, dorer les girolles dans 20 g de beurre, puis ajouter le reste des éléments composant la garniture.

Dresser la garniture dans un plat Escoffier, le bœuf sur plat, le jus en saucière.

Découper les côtes de bœuf devant les convives, dresser à l'assiette en mêlant à la garniture et napper de jus de braisage.





Pièce de bœuf de Chalosse épaisse

grillée au feu de bois, **plats de côtes épicés** et **laqués, os à moelle, girolles poêlées, échalotes en chemise**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	entrecôtes de bœuf de Chalosse épaisses de 1 kg chacune
1 cl	d'huile d'olive pour cuisson

Plats de côtes

1 kg	de plats de côtes sur 2 côtes
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
20 g	de beurre
45 cl	de jus de bœuf
50 cl	de fond blanc de volaille
3 cl	de sauce de soja
8 cl	de vinaigre de cidre
4 cl	de vinaigre de xérès
1 g	de quatre-épices
2 g	de cardamome
2 g	de poivre long

Garniture

8	échalotes avec leur peau
600 g	de petites girolles calibrées
4	branches de persil
4	os à moelle de 6 cm de longueur
200 g	de gros sel
	vinaigre d'alcool
20 g	de beurre

Plats de côtes

Oter les parties grasses et les nerfs.

Séparer les côtes et les détailler en morceaux, puis les assaisonner de sel et les colorer vivement dans un sautoir de cuivre avec le beurre et l'huile d'olive.

Ajouter le jus de bœuf, le fond blanc de volaille et braiser à feu doux jusqu'à l'obtention d'une viande très moelleuse.

Décanter la viande et la conserver au tiède à couvert. Filtrer le jus.

Dans une sauteuse, réduire la sauce de soja, le vinaigre de cidre et le vinaigre de xérès. Ajouter 5 cl de jus de braisage des plats de côtes, le poivre long concassé, la cardamome concassée et le quatre-épices. Le mélange doit être sirupeux ; le filtrer dans un chinois étamine et le conserver dans un endroit tiède.

Garniture

Os à moelle

Faire dégorger la moelle durant 24 heures dans de l'eau glacée légèrement vinaigrée.

Couper à la scie les canons de moelle sur une hauteur de 5 cm. Gratter les os.

Echalotes en chemise

Couper les racines des échalotes en laissant les peaux. Verser le gros sel dans la cocotte, disposer les échalotes par-dessus et confire à feu doux (120 °C) durant 2 heures. Les échalotes doivent être très fondantes tout en conservant leur aspect d'origine.



Girolles

Gratter le pied des girolles afin d'enlever les parties terreuses. Laver à grande eau puis égoutter.

Emincer finement les échalotes ; équeuter le persil, le laver et le concasser.

Préparation et cuisson des pièces de bœuf

Parer la pièce de bœuf des parties grasses externes ainsi que des plus gros nerfs.

Assaisonner de sel une seule face de chacune des pièces de bœuf et démarrer sur ce côté la cuisson à l'huile d'olive, sur la braise. Ajouter les plats de côtes, que l'on badigeonnera de jus de braisage épicé afin de les laquer. Une fois la première face bien saisie, assaisonner la seconde et la marquer. Terminer la cuisson sur la tranche de graisse.

Quand la viande est cuite, la débarrasser sur une grille et laisser reposer au chaud.

Finition et Présentation

Pocher les os à moelle dans de l'eau salée.

Poêler vivement les girolles dans le beurre. Chauffer les échalotes confites au four.

Dresser dans le haut de l'assiette les échalotes, la moelle, les girolles et les plats de côtes. Détailler la viande après les avoir poivrées. Napper la garniture de jus de braisage des plats de côtes.

Pièce de bœuf de Chalosse épaisse

cuite au **sautoir, vrai jus,** morceau de **paleron** fondant, **raisins** et **jambon,** grosses **frites à la graisse d'oie**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	entrecôte de bœuf de Chalosse de 1,8 kg brut
2 cl	d'huile de pépins de raisin
	fleur de sel
20 g	de beurre

Paleron fondant

1	morceau de paleron de 600 g
3 cl	de jus de truffe
40 g	de truffe hachée
30 cl	de jus de bœuf
16	grains de raisin blanc
2	fines tranches de jambon de Jabugo
100 g	d'échalotes grises
	fleur de sel

Frites

2 kg	de grosses pommes de terre de montagne
1 kg	de graisse d'oie
1/2	tête d'ail
1	bouquet garni (romarin, thym, laurier)
1	échalote
100 g	de beurre
1/2	bouquet de persil plat
	fleur de sel

Préparation et cuisson de la pièce de bœuf

Parer la pièce de bœuf en ôtant les parties grasses externes ainsi que les plus gros nerfs ; conserver les parures pour la cuisson.

Saler une seule face et démarrer sur ce côté la cuisson dans un sautoir. Saisir la viande en prenant soin de ne pas la ferrer. Une fois la première face bien saisie, assaisonner la seconde face et la marquer. Ajouter le beurre et les parures, cuire doucement en arrosant régulièrement, puis terminer la cuisson sur la tranche de graisse.

Quand l'entrecôte est cuite (cuisson saignante conseillée), la placer sur une grille posée sur une assiette et la laisser reposer au chaud, recouverte d'une feuille de papier d'aluminium.

Paleron fondant

Parer à vif le paleron et le tailler en 4 morceaux. Le faire colorer vivement dans une cocotte sur toutes les faces. Assaisonner légèrement de fleur de sel et de poivre du moulin.

Conditionner sous vide avec 10 cl de jus de bœuf et le jus de truffe. Cuire par immersion dans une ambiance à 56 °C pendant 72 heures. Refroidir en glace, puis sortir des sacs, égoutter et conserver le jus de braisage.

Peler les grains de raisin, les épépiner et les réserver.

Détailler le jambon en triangles de 4 cm de côté.

Emincer finement les échalotes et les faire suer doucement. Poser les morceaux de paleron par-dessus. Verser le jus de braisage et le reste de jus de bœuf, ajouter la truffe hachée et glacer l'ensemble.

Poêler les raisins jusqu'à obtention d'une couleur blonde et ajouter le jambon.



Frites

Peler les pommes de terre, les tailler en 20 quartiers dans la longueur et arrondir les angles. Leur donner une forme allongée, de 10 cm de long, légèrement effilée aux extrémités. Les laver à l'eau fraîche et les éponger.

Détailler le persil en pluches.

Confire les frites dans la graisse d'oie avec le bouquet garni, les gousses d'ail éclatées et l'échalote entière épluchée.

Au terme de la cuisson, les égoutter.

Les faire dorer ensuite au beurre dans une poêle en fonte. Assaisonner de fleur de sel et mélanger avec les pluches de persil ; donner un tour de moulin à poivre.



Finition et Présentation

Servir l'entrecôte sur un plat de présentation avec les frites.

Servir en cassolette le paleron et la garniture, arrosés du jus de braisage.

Découper la pièce de bœuf devant les convives, dresser sur les assiettes avec les frites et le paleron, puis napper de jus braisage.

Pièce de bœuf de Chalosse

piquée de moelle et **grillée au feu de bois,**
gros morceaux de carotte, jeunes oignons, olives noires et **lard** cuisinés ensemble

Pour 4 personnes



Ingrédients

1	ENTRECÔTE DE BŒUF DE CHALOSSE DE 2,4 KG BRUT
4	CANONS DE MOELLE
	FLEUR DE SEL
	VINAIGRE D'ALCOOL
2 CL	D'HUILE D'OLIVE

Garniture

40	POMMES DE TERRE GRENAILLES DE MONTAGNE
6	GROSSES CAROTTES AVEC LEURS FANES
20	OIGNONS
300 G	DE POITRINE PAYSANNE AU POIVRE
1	BOTTE DE PERSIL PLAT
20	OLIVES TAGGIASCA
500 G	DE GRAISSE DE CANARD
10 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
10 CL	DE BOUILLON DE POULE

Jus de bœuf corsé

1	QUEUE DE BŒUF
1 KG	DE PALERON DE BŒUF
500 G	DE PLAT DE CÔTES
80 CL	DE JUS DE BŒUF
2 CL	D'HUILE D'OLIVE

Préparation et cuisson de la pièce de bœuf

Parer la pièce de bœuf des parties grasses externes ainsi que des plus gros nerfs.

Faire dégorger la moelle durant 24 heures dans de l'eau glacée légèrement vinaigrée et la détailler en 6 bâtonnets de 1 cm de section.

A l'aide d'une lardoire, piquer la viande de bâtons de moelle et la maintenir de deux tours de ficelle.

Assaisonner de sel une seule face de l'entrecôte et démarrer sur ce côté la cuisson sur la braise. Une fois la première face bien saisie, assaisonner la seconde face et la marquer. Terminer la cuisson sur la tranche de graisse.

Quand la viande est cuite (cuisson saignante conseillée), la débarrasser sur une grille posée sur une assiette et la laisser reposer au chaud, recouverte d'une feuille de papier d'aluminium.

Jus de bœuf corsé

Tronçonner la queue de bœuf, la dégraisser ; dénerver le paleron et le plat de côtes, puis les détailler en gros morceaux.

Dans la cocotte, faire caraméliser la viande dans l'huile d'olive, puis la cuire au four à 160 °C à la manière d'un rôti.

Ajouter ensuite le jus de bœuf dégraissé et poursuivre la cuisson à 100 °C durant 4 heures, en retournant régulièrement les morceaux de viande.

Filtrer ce jus riche en saveurs.

Garniture

Eplucher les carottes et les pommes de terre, retirer la première peau des oignons.

Trancher les carottes en grosses rondelles, à raison de 5 pièces par personne.

Gratter la première peau des pommes de terre, puis les couper en deux, les laver à l'eau claire et les égoutter.

Equeuter le persil.

Tailler la poitrine paysanne en gros lardons de 1,5 cm de côté.

Confire les pommes de terre dans la graisse de canard à 80 °C.

Porter à ébullition le bouillon de poule, le mélanger au fond blanc de volaille et y faire cuire les carottes et les oignons.

Vérifier la cuisson des légumes à l'aide de la pointe d'un couteau d'office et les égoutter sur une grille.

Rôtir le lard, puis le débarrasser lorsqu'il est coloré. Ajouter alors les carottes, les pommes de terre et les oignons. Rôtir tous les légumes vivement, dégraisser légèrement et les glacer au jus de bœuf.

Au moment de servir, ajouter le persil, les olives et le lard, et rectifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Dresser la garniture dans un plat Escoffier, l'entrecôte sur un plat et le jus en saucière.

Découper la pièce de bœuf devant les convives et dresser à l'assiette, en mêlant la viande à la garniture. Napper de jus de bœuf corsé.



Pièce de bœuf Rossini

pommes soufflées



Pour 2 personnes

Ingrédients

1	côte de bœuf de 1,5 kg, soit 1 kg net
	le gros lobe d'un foie gras de canard
2 cl	d'huile de pépins de raisin
50 g	de beurre
	fleur de sel
	poivre mignonnette

Pommes soufflées

5 l	d'huile pour friture
2 kg	de pommes de terre

Jus de bœuf corsé

1	queue de bœuf
1,5 kg	de plat de côtes
80 cl	de jus de bœuf
5 cl	d'huile de pépins de raisin

Sauté de truffes noires

35 g	de truffes noires
1	cébette
1 cl	de madère
10 cl	de bouillon de poule
80 g	de beurre
10 cl	de jus de truffe
1 cl	d'huile de truffe

Beurre aux truffes et pain toasté

50 g	de beurre demi-sel en pommade
30 g	de truffes hachées
1 cl	d'huile de truffe
2	petites baguettes de pain

Préparation et cuisson de la pièce de bœuf

Parer la pièce de bœuf de la côte en retirant les parties grasses externes ainsi que les plus gros nerfs.

Dans un sautoir, saisir la viande à l'huile de pépins de raisin, en veillant à ne pas la ferrer. Une fois le premier côté saisi, tourner la pièce de bœuf. Quand la viande commence à être bien saisie, ajouter le beurre et les parures, puis cuire doucement en arrosant régulièrement.

Une fois la viande cuite (cuisson saignante conseillée), la débarrasser sur une grille posée sur une assiette et la laisser reposer au chaud, recouverte d'une feuille de papier d'aluminium.

Foie gras

Oter le fiel, les nerfs et les parties sanguinolentes du foie gras ; supprimer les parties fines se trouvant sur les extrémités, qui sécheraient à la cuisson.

Assaisonner le foie gras, puis démarrer sa cuisson à froid dans une cocotte en fonte et le glisser au four à 200 °C. Le colorer sur toutes ses faces et finir la cuisson en le couvrant de papier d'aluminium.

Sortir le foie et le recouvrir d'un papier film.

Jus de bœuf corsé

Tronçonner la queue de bœuf, la dégraisser ; dénerver le plat de côtes et le détailler en gros morceaux.

Dans une cocotte, caraméliser la viande à l'huile de pépins de raisin, puis la cuire au four à 160 °C durant 2 heures à la manière d'un rôti afin d'obtenir des sucs dans le fond de la cocotte.

Ajouter ensuite le jus de bœuf dégraissé et poursuivre la cuisson à 100 °C durant 4 heures en tournant les morceaux de viande.

Filtrer ce jus, haut en saveurs.

Sauté de truffes noires

Laver les truffes avec une brosse à ongles puis, à l'aide d'un couteau d'office à lame fine, les éplucher de façon régulière.

Réserver les pelures pour réaliser un jus de truffe.

Tailler dans les truffes des lamelles de belle épaisseur, conserver une pièce crue pour râper.

Tailler la cébette en fins sifflets.

Faire suer dans du beurre moussant les lamelles de truffe, ajouter les sifflets de cébette et faire suer légèrement. Déglacer avec le madère, puis le faire réduire de moitié. Mouiller légèrement à hauteur avec le bouillon de poule et étuver à couvert sur le coin du feu pendant environ 10 minutes.

Ajouter le reste de beurre et le jus de truffe, rectifier l'assaisonnement et laisser mijoter sur le coin du feu pendant 5 minutes. Amener à consistance, puis rehausser les saveurs d'un trait d'huile de truffe et donner un tour de moulin à poivre.

Servir à part, en cassolette.

Pommes soufflées

Donner aux pommes de terre une forme ovale, puis les tailler en tranches très régulières d'une épaisseur de 3 mm environ et les sécher sur un linge afin de supprimer toute humidité.

Porter un premier bain d'huile de cuisson à 120 °C, et un deuxième à une température d'environ 170 °C.

Plonger les pommes dans le premier bain et porter à plein feu pour rétablir le plus rapidement possible la température initiale ; décoller les pommes de terre par un mouvement de va-et-vient. Dès l'apparition de petites bulles sur les pommes, vérifier le niveau de cuisson, puis les plonger dans le deuxième bain de friture (ceci a pour but de provoquer le gonflement, lequel se produit uniquement par le choc thermique résultant de la différence de température entre les deux bains).

Veiller à ne pas dessécher les pommes dans le deuxième bain, puis les égoutter et les maintenir en place.

Au moment de servir, plonger les pommes soufflées dans une friture à 170 °C et les laisser sécher ; les égoutter sur un linge et les saler, puis les dresser dans une serviette pliée en artichaut.

Beurre aux truffes et pain toasté

Mélanger du beurre en pommade avec de la truffe hachée, l'huile de truffe et du poivre du moulin. Dresser dans un beurrier.

Couper en deux des petites baguettes de pain, puis les toaster. Servir à part, dans une serviette pliée en grenouille.

Finition et Présentation

Dresser sur un plat en argent la pièce de bœuf, la lustrer avec 1,5 cl de jus de bœuf corsé, assaisonner le foie gras et le bœuf de fleur de sel et de poivre mignonnette.

Découper devant les convives, servir le reste des garnitures à part.



Brochet en quenelles

sauce Nantua



Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	de chair de brochet
500 g	de panade
100 g	de beurre
20 g	de fleur de sel
	piment d'Espelette en poudre

Panade

25 cl	de lait
50 g	de beurre
125 g	de farine de blé type 55
4	œufs
	fleur de sel

Sauce

10 cl	de fumet d'écrevisse
20 cl	de beurre blanc

Garniture

20	queues d'écrevisse
4	pluches de cerfeuil
60 g	de truffe détaillée en bâtonnets



Confection de la panade

Dans un sautoir assez grand, faire bouillir le lait frais avec le beurre taillé en noix et le sel gris de mer.

Lorsque le lait bout, retirer le récipient de la source de chaleur et incorporer la farine tamisée en pluie, en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois.

Remettre la casserole sur feu vif et dessécher la panade comme une pâte à choux, en la remuant sans cesse.

Lorsqu'elle ne colle plus aux doigts, incorporer un à un les œufs en continuant de la travailler au chaud, à feu doux, sur le bord de la plaque du fourneau.

Dès que la panade est bien sèche, la disposer sur une plaque en Inox et la recouvrir immédiatement d'un film étirable. La laisser refroidir et la conserver jusqu'à 4 jours en chambre froide. Il faut laisser reposer la panade pendant au minimum une journée avant de l'utiliser.

Confection des quenelles

Monter la grille fine du hachoir et passer la chair de brochet deux fois. Ensuite, la passer au tamis fin, en faisant attention de ne pas la chauffer. La mettre dans un saladier en Inox en récupérant bien tout ce qui se trouve dans le tamis.

Pour un bon résultat, il est important que tous les éléments soient à la même température. Incorporer petit à petit à la chair de brochet tous les ingrédients, en mélangeant énergiquement à l'aide d'une spatule en bois pour donner le maximum de corps à la préparation.

Lorsque la farce à quenelles est bien homogène, vérifier son assaisonnement et la transvaser dans un récipient en Inox. La couvrir d'un film et la laisser reposer pendant 12 heures en chambre froide.

Pochage des quenelles

Portionner les quenelles dans la forme souhaitée (à la cuillère, à la poche, etc.) en portions de 140 g et les ranger délicatement sur une feuille de papier sulfurisé farinée.

Faire chauffer un faitout avec de l'eau salée. Lorsque l'eau frémit, y plonger les quenelles et les laisser pocher pendant 4 minutes de chaque côté en maintenant toujours un léger frémissement. Les retirer délicatement à l'aide d'une écumoire et les égoutter sur un torchon.

Finition et Présentation

Rouler les quenelles dans le beurre blanc, les disposer dans un plat à gratin et glisser au four à 220 °C jusqu'à ce qu'elles soient soufflées.

Garnir des queues d'écrevisse et des bâtonnets de truffe, sauce de fumet d'écrevisse et décorer des pluches de cerfeuil, puis servir aussitôt.



Bouillon léger de brocoli

garniture mijotée

Pour 4 personnes

Cuisson des brocolis

Retirer les grosses tiges des brocolis pour ne garder que les sommités, et mettre de côté 20 petites sommités qui serviront à la garniture.

Faire bouillir une casserole d'eau fortement salée à l'aide du gros sel gris de mer.

Plonger les grosses sommités de brocoli dans l'eau et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Les retirer à l'aide d'une écumoire et les plonger aussitôt dans un bain d'eau glacée, pour fixer la chlorophylle.

Lorsque les brocolis sont bien froids, les égoutter et les presser fortement pour en extraire le maximum d'eau. Les poser sur un linge.

Garniture

Cuire les petites sommités dans la même eau de cuisson que les autres brocolis. Lorsqu'elles sont al dente, les égoutter et les refroidir aussitôt dans un bain d'eau glacée. Les sortir et les mettre sur du papier absorbant pour en retirer le maximum d'eau.

Retirer la couenne et le cartilage de la poitrine de porc séchée. Tailler de fines tranches régulières de 2 mm d'épaisseur à la machine à trancher, couper des petits lardons de la même taille. Faire chauffer un filet d'huile d'olive et saisir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient uniformément dorés. Les égoutter dans une passoire, les mettre sur du papier absorbant et les conserver au-dessus du fourneau.

Tailler des tranches de pain de mie de 2 mm d'épaisseur, puis les couper de la même forme et de la même taille que les lardons. Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle noire et faire dorer les croûtons. Les égoutter dans une passoire et les mettre sur du papier absorbant afin d'absorber tout le gras qu'ils contiennent. Les garder au-dessus du fourneau.

Finition et Présentation

Faire chauffer le fond blanc dans une casserole. Ajouter les brocolis écrasés, porter à ébullition et mixer. Finir d'émulsionner en incorporant des petits cubes de beurre et un filet d'huile d'olives très mûres.

Vérifier l'assaisonnement et verser le bouillon directement dans une soupière très chaude.

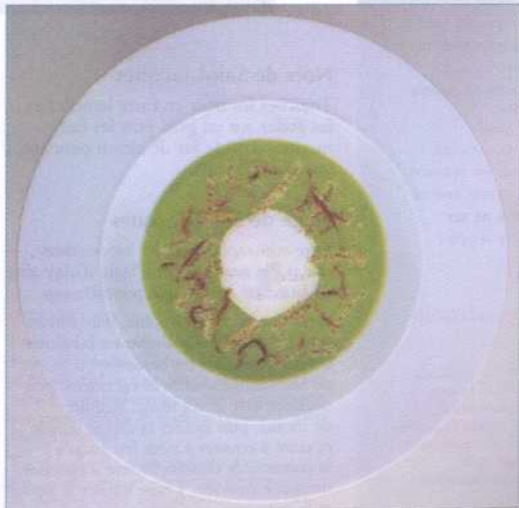
Faire chauffer une noisette de beurre dans une poêle noire. lorsqu'il est noisette, ajouter les petites sommités de brocoli et les rouler dans le beurre en leur donnant une légère coloration. Donner un tour de moulin à poivre et les disposer harmonieusement sur des assiettes creuses avec le reste de la garniture. Ajouter 1 cuillerée à soupe de crème fouettée au milieu, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir l'ensemble aussitôt.

Ingrédients

400 g	de brocolis
60 cl	de fond blanc de volaille
120 g	de beurre
	fleur de sel
	gros sel gris de mer
	huile d'olives très mûres
20 cl	de crème fouettée

Garniture

150 g	de poitrine de porc séchée
100 g	de pain de mie
20 cl	de beurre clarifié
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson





Coupe rafraîchie de brocoletti

Saint-Jacques – caviar

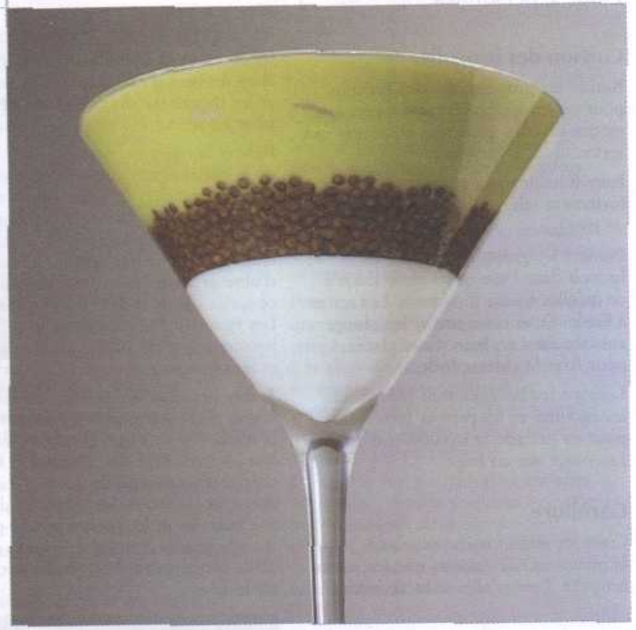
Pour 4 personnes

Ingrédients

8	noix de Saint-Jacques
1	citron
3	têtes de brocoletti
150 g	de caviar d'Iran osciètre impérial
	huile d'olive extra vierge
	sel

Nage de Saint-Jacques

30 cl	de crème liquide
30 cl	de vin blanc
150 g	d'échalotes
	les bardes de noix de Saint-Jacques
1	tige de céleri-branche
1/2	carotte
1	brin de fenouil sauvage
4	feuilles de basilic
3	oignons nouveaux
1	citron
10	*grains de poivre* blanc
10	graines de coriandre
1	trait de tabasco
200 g	de crème épaisse
	fleur de sel
	huile d'olive



Noix de Saint-Jacques

Trancher les noix en fines lamelles et les étaler sur un plat, puis les faire mariner dans le jus de citron pendant quelques instants.

Nage de Saint-Jacques

Faire suer rapidement les bardes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive afin de leur faire rendre leur première eau.

Dans une cocotte en fonte, faire fondre avec un filet d'huile d'olive les échalotes émincées, ajouter les bardes de Saint-Jacques suées et égouttées, puis déglacer avec le vin blanc. Réduire de moitié, puis ajouter la crème liquide et cuire à couvert à petit feu jusqu'à la consistance désirée. Mettre à égoutter dans une passoire, y faire infuser le poivre et la coriandre, et réserver cette crème.

Faire suer dans une sauteuse la garniture *aromatique taillée en mirepoix et* le citron, pelé à vif et coupé aussi en mirepoix. Ajouter la base de crème et laisser infuser sur le coin du feu pendant 15 minutes, puis filtrer dans une étamine et refroidir sur glace.

Pour finir, ajouter la crème épaisse, le tabasco et un trait de jus de citron, puis rectifier l'assaisonnement.

Purée de brocoletti

Défaire toutes les sommités des brocoletti et les cuire dans de l'eau bouillante salée, puis les égoutter et les réduire en fine purée à l'aide d'un mixeur. Rectifier l'assaisonnement, ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge et assaisonner (ne pas trop saler car le caviar est déjà un peu salé).

Finition et Présentation

Dans 4 verres à cocktail, disposer d'abord la nage de Saint-Jacques froide, puis le caviar, puis la purée de brocoletti et, en dernier, une rosace de noix de Saint-Jacques marinées.

Servir très frais.

Crème de brocoli en cappucino

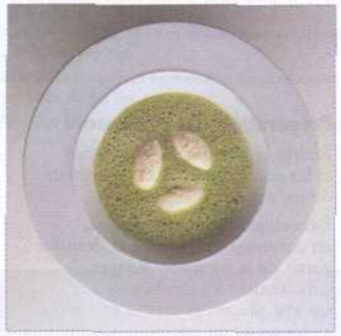
Pour 4 personnes

Ingrédients

400 g	de brocolis
50 cl	de fond blanc de volaille
120 g	de beurre
20 cl	de crème liquide
	fleur de sel
	gros sel gris de mer
	huile d'olives très mûres

Gnocchi

500 g	de ricotta
30 g	de farine
1	jaune d'œuf
1	œuf entier
5 cl	de fond blanc de volaille
5 cl	de bouillon de poule
15 g	de beurre
20 g	de parmesan reggiano
5 cl	d'huile d'olives très mûres
1	feuille de sauge



Cuisson des brocolis

Retirer les grosses tiges des brocolis pour ne garder que les sommités.

Faire bouillir une casserole d'eau fortement salée à l'aide du gros sel gris de mer.

Plonger les brocolis et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Les retirer à l'aide d'une écumoire et les plonger aussitôt dans un bain d'eau glacée pour fixer la chlorophylle.

Lorsqu'ils sont bien froids, les égoutter et les presser fortement pour en extraire le maximum d'eau, puis les poser sur un torchon propre et sec.

Confection des gnocchi

Dans un mixeur, mélanger la ricotta, la farine et le jaune d'œuf. Ensuite, incorporer l'œuf entier et du sel. Veiller à ne pas faire chauffer l'appareil. Dès que le mélange est bien homogène, le débarrasser dans un saladier et le poser sur de la glace.

Faire des petites quenelles à l'aide de 2 cuillères à café en argent. Plonger directement les quenelles dans une casserole d'eau salée frémissante, les laisser pocher pendant 3 minutes et les plonger dans un récipient d'eau glacée.

Egoutter les gnocchi en les manipulant *délicatement et les ranger dans un plat* huilé.



Finition et Présentation

Mettre la crème liquide dans un saladier posé sur un lit de glace et la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit mi-montée.

Faire chauffer le fond blanc dans une casserole. Ajouter les brocolis écrasés, porter à ébullition et mixer. Finir d'émulsionner en incorporant des petits cubes de beurre et un filet d'huile d'olives très mûres.

Remettre la soupe de brocolis dans la casserole, porter de nouveau à ébullition, ajouter les trois quarts de la crème fouettée et mixer fortement de nouveau à l'aide d'un Bamix pour la rendre très mousseuse et très légère. Vérifier l'assaisonnement et verser dans une soupière très chaude.

Faire chauffer le bouillon de poule, le fond blanc de volaille, le beurre, la feuille de sauge et l'huile d'olive. Lorsque le mélange est lié, ajouter délicatement les gnocchi. Incorporer le parmesan râpé et rouler les gnocchi pour bienles enrober.

Les disposer harmonieusement dans des assiettes creuses. Verser un cordon de crème fouettée autour, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.

Gros ravioli verts aux brocoletti

gamberoni du golfe de Gênes,
jus de leurs **têtes écrasées**

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 G	DE PÂTE VERTE
12	GAMBERONI
1 L	DE BOUILLON DE POULE
5 CL	DE FOND BLANC
50 G	DE BEURRE
1	*FEUILLE DE SAUGE*
20 G	DE PARMESAN RÂPÉ
1 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Farce de brocoletti

400 G	DE BROCOLETTI
	GROS SEL GRIS DE MER
20 G	DE BEURRE
20 G	DE PARMESAN RÂPÉ
1	ŒUF
	FLEUR DE SEL

Jus des têtes

	LES TÊTES DES GAMBERONI
100 G	DE TOMATES BIEN MÛRES
10 CL	DE FUMET DE HOMARD
1	OIGNON NOUVEAU
2 CL	DE VIN BLANC
1	CITRON JAUNE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE
1	BRANCHE DE BASILIC
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Préparation des gamberoni

Retirer la tête des 12 gamberoni et les conserver pour la confection du jus des têtes.

Décortiquer toutes les queues, en conservant accrochée la dernière partie de la carapace. Ranger délicatement les gamberoni sur une plaque, couvrir d'un film et conserver au frais.

Jus des têtes

Faire revenir les têtes dans l'huile *d'olive chaude. Ajouter l'oignon ciselé* et laisser compoter doucement sur le bord de la plaque du fourneau. Déglacer au vin blanc et laisser réduire à sec. Ajouter la tomate coupée en dés, mouiller avec le fumet de homard et laisser cuire doucement en maintenant un léger frémissement pendant 30 minutes. Ajouter le basilic.

Retirer le récipient de la source de chaleur et laisser reposer le jus pendant 10 minutes, puis ensuite passer le tout dans un bol mixeur. Finir d'émulsionner le jus en le montant avec un léger filet d'huile d'olives très mûres, débarrasser en filtrant dans *un chinois étamine, couvrir d'un film* et conserver au bain-marie.

Au moment de servir, ajouter un peu de piment d'Espelette en poudre, quelques gouttes de jus de citron et vérifier l'assaisonnement.



Farce de brocoletti

Retirer les grosses tiges de brocoletti pour ne garder que les sommités.

Faire bouillir une casserole d'eau fortement salée à l'aide du gros sel gris de mer.

Plonger les brocoletti et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient fondants. *Les retirer à l'aide d'une écumoire,* les refroidir aussitôt et les égouter fortement pour en extraire le maximum d'eau, puis les mixer.

Faire fondre le beurre et le faire cuire jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Le débarrasser dans un récipient et le faire refroidir.

Mettre la purée de brocoletti dans un saladier, ajouter le parmesan râpé, l'œuf entier et le beurre noisette froid. Mélanger à l'aide d'une spatule en bois et vérifier l'assaisonnement.

Montage des ravioli

Etaler la pâte verte le plus finement possible, de préférence à l'aide d'un laminoir. Tailler 24 disques de 7 cm de diamètre. Mettre 20 g de farce de brocoletti au centre de 12 d'entre eux, en réservant 1 cm de pâte tout autour pour la soudure.

Humidifier les bords à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau, poser les 12 cercles de pâte restant dessus et souder en pinçant les bords avec les doigts.

Finition et Présentation

Pendant ce temps, faire chauffer une poêle noire avec un filet d'huile d'olive. Y saisir les gamberoni avec de la fleur de sel et les débarrasser sur un grille en Inox au terme de la cuisson.

Porter à frémissement le bouillon de poule et pocher les ravioli pendant 45 secondes. En même temps, faire chauffer 5 cl de bouillon de poule, le fond blanc de volaille, le beurre, la feuille de sauge et un trait d'huile d'olive. Lorsque le mélange est lié, ajouter délicatement les ravioli et incorporer le parmesan râpé.

Dresser harmonieusement les ravioli avec les gamberoni et ajouter 1 cuillerée de jus des têtes.

Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.



Risotto aux brocoletti

copeaux de vieux parmesan

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g	de riz italien arborio
60 g	d'oignons blancs
10 cl	de vin blanc sec
60 cl	de fond blanc de volaille
60 cl	de bouillon de poule
60 g	de parmesan reggiano
7 cl	d'huile d'olives très mûres
40 g	de beurre
10 cl	de jus de veau
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson

Garniture

100 g	de parmesan reggiano
300 g	de brocoletti
	gros sel gris de mer
10 g	de beurre

Cuisson des brocoletti

Retirer les grosses tiges des brocoletti pour ne garder que les sommités et les petites feuilles tendres.

Faire bouillir de l'eau salée et y cuire les brocoletti. Lorsqu'ils sont al dente, les égoutter et les refroidir aussitôt dans un bain d'eau glacée. Les sortir et les mettre sur du papier absorbant pour retirer le maximum d'eau.

Copeaux de parmesan

Prendre un morceau de parmesan pas trop sec et y tailler un rectangle de 5 x 8 x 5 cm. Passer ce morceau de parmesan à la machine à trancher en position 0 pour obtenir de fines tranches. Rouler ces dernières comme des copeaux de bois, les mettre sur assiette, les couvrir d'un film et les conserver au frais.



Risotto

Dans une casserole, faire chauffer le fond blanc de volaille avec le bouillon de poule, sans faire bouillir afin que le liquide ne réduise pas.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc.

Dans une sauteuse, faire chauffer 10 cl d'huile d'olive, ajouter l'oignon ciselé et le riz, puis les faire suer. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois.

Lorsque le riz est bien nacré, verser le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement.

Mouiller à hauteur avec du fond blanc et du bouillon chaud, et faire cuire le risotto avec un léger frémissement. Lorsque le riz a absorbé tout le fond, mouiller de nouveau à hauteur. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes de cuisson, le riz doit être cuit. Ajouter le beurre, 5 cl d'huile d'olives très mûres et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse.

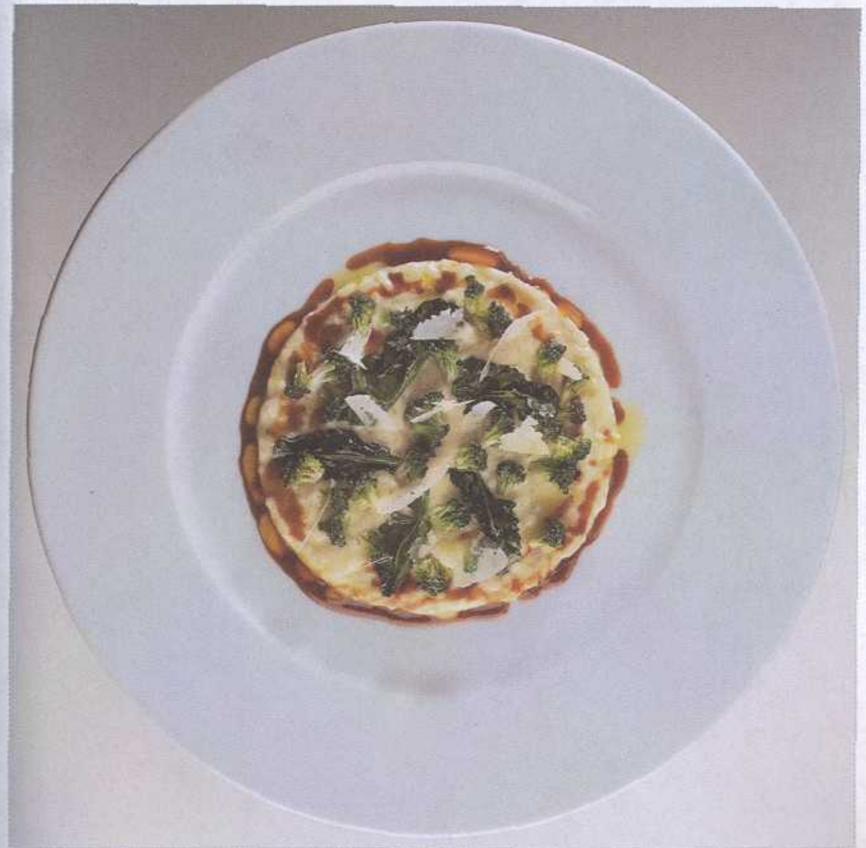
Finition et Présentation

Faire chauffer le jus de veau dans une petite sauteuse sur le bord de la plaque du fourneau.

Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle noire. Lorsqu'il est noisette, verser les petites sommités de brocoletti et les rouler dans le beurre en leur donnant une légère coloration. Ajouter les petites feuilles et donner un bon tour de moulin à poivre.

Vérifier l'assaisonnement du risotto, puis le répartir au centre des assiettes, disposer harmonieusement les sommités de brocoletti et les feuilles sur le risotto ainsi que les copeaux de parmesan.

Mettre un cordon de jus autour, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.



Cabillaud

Cabri

Chevreau

Calmar

Caillé

Canetonmi-sauvage

Cardon

Cèpe

Caviar

Chevreuil

Chapon

Chou-fleur

Cochon

Colinot Merlu

C.

Coquillages

Coquilles saint-Jacques

Courgette

Crevette bouquet

Cresson de fontaine

Cabillaud demi-sel meunière

purée paysanne de **haricots cocos frais** au **vinaigre** et **persil**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	CABILLAUD DE 2,5 KG
1 C. À S.	DE POIVRE MIGNONNETTE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
50 G	DE BEURRE
20 CL	DE JUS DE VOLAILLE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL
1 KG	DE GROS SEL GRIS DE MER
100 G	DE SUCRE SEMOULE

Garniture

800 G	DE COCOS FRAIS ÉCOSSÉS
4	TOMATES EN GRAPPE MÛRES
1/2	BRANCHE DE ROMARIN
1	FEUILLE DE SAUGE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL
50 G	DE BEURRE
	SUCRE SEMOULE
	VINAIGRE DE BAROLO
	GROS SEL GRIS DE MER

Jus de persil

2	BOTTES DE PERSIL PLAT
10 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
1	CITRON

Préparation et cuisson du cabillaud

Lever les filets du cabillaud et les parer légèrement.

Mélanger le gros sel gris de mer avec le sucre semoule pour confectionner la saumure.

Prendre une plaque en plastique et y étaler une fine couche de saumure. Disposer bien à plat les filets de cabillaud, côté peau vers le bas, et les recouvrir avec le reste de la saumure.

Les mettre à saler durant 1 h 30 en chambre froide pour raffermir les chairs.

Rincer les filets de cabillaud sous l'eau froide courante et les éponger dans un torchon, puis tailler 4 pavés de 170 g pièce dans le dos des filets. Les parer et paner le côté chair avec le poivre mignonnette. Conserver le reste pour la confection d'une autre préparation.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive et saisir les pavés de cabillaud, en commençant du côté pané. Quand ils sont dorés, les retourner, ajouter le beurre et finir de les cuire en les arrosant sans cesse pendant 8 minutes.

A la fin de la cuisson, les mettre sur une grille, les arroser du beurre de cuisson et les laisser reposer pendant 5 minutes au-dessus de la plaque du fourneau.

Garniture

Mettre les haricots cocos dans une casserole et les recouvrir d'eau froide en dépassant de 3 cm. Porter à ébullition, écumer, ajouter la demi-branche de romarin et la feuille de sauge. Laisser cuire pendant environ 25 minutes en maintenant un léger frémissement. Aux trois quarts de la cuisson, assaisonner de gros sel gris de mer.

Lorsque les cocos sont cuits (ils s'écrasent en purée quand on les place entre la langue et le palais), retirer le récipient de la source de chaleur et laisser refroidir les haricots dans leur jus de cuisson.

Peler et couper en quartiers les tomates. Retirer l'intérieur et les pépins pour obtenir des pétales, puis assaisonner ces derniers de fleur de sel, d'un tour de moulin à poivre, d'une pincée de sucre semoule et d'un filet d'huile d'olives très mûres.

Faire chauffer une cocotte en fonte et y jeter les pétales de tomate. Lorsque l'eau de végétation commence à sortir, les cuire dans un four réglé à 140 °C pendant 1 heure.

Jus de persil

Effeuiller et laver le persil. Faire bouillir une casserole d'eau salée. Ebouillanter les feuilles de persil pendant 5 secondes, les égoutter à l'aide d'une écumoire et les refroidir directement dans un récipient avec de la glace.

Faire chauffer le fond blanc, mettre les feuilles de persil bien essorées dans un bol mixeur et les réduire en purée en versant le fond blanc bouillant dessus. Passer le jus de persil au chinois étamine et le refroidir aussitôt.

Au moment de l'emploi, le tiédir légèrement, l'émulsionner au fouet avec un filet d'huile d'olives très mûres, ajouter quelques gouttes de jus de citron et vérifier l'assaisonnement.



Finition et Présentation

Mettre les cocos avec un peu de jus de cuisson dans une sauteuse, ajouter les pétales de tomate confite et chauffer l'ensemble. Ecraser cette préparation à l'aide d'une fourchette, puis ajouter un filet d'huile d'olives très mûres et le beurre. Rectifier l'assaisonnement, ajouter un trait de vinaigre de Barolo et mouler la purée dans un cercle au centre des assiettes chaudes.

Poser les pavés de cabillaud dessus, le côté pané en présentation.

Faire chauffer le jus de volaille et en verser un cordon autour. Mettre quelques gouttes de jus de persil, arroser d'un bon filet d'huile d'olives très mûres et saupoudrer quelques grains de fleur de sel. Servir aussitôt.



Cabillaud en fines tranches

jus - garniture de **rougail**

Pour 8 personnes

Ingrédients

Cabillaud en tranches

1	cabillaud de 6 kg
10 cl	de lait de coco
10 cl	de jus de citron
5 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel

Rougail

1	oignon rouge ciselé
2	gousses d'ail dégermées et taillées en julienne
150 g	de salpicon de tomates confites
150 g	de mangues mûres taillées en brunoise
150 g	de mangues vertes taillées en brunoise
2	piments oiseaux, l'un écrasé et l'autre en julienne
8 cl	de suc de tomate
3 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	pluches de persil frit

Cabillaud en tranches

Ecailler le cabillaud, le vider, sectionner la tête ainsi que la queue, lever les filets de l'arête centrale. Retirer les arêtes ventrales, puis lever la peau. Parer afin de laisser les filets blancs. Détailler 8 pavés de 200 g pièce dans les parties les plus charnues des filets.

Couper chaque pavé en tranches de 2 cm d'épaisseur. Les mettre à mariner dans le lait de coco et le jus de citron durant 5 minutes.

Egoutter le poisson de la marinade, puis le badigeonner d'huile d'olive et le cuire rapidement dans une poêle en Teflon. Assaisonner de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre.

Rougail

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et faire suer l'oignon rouge.

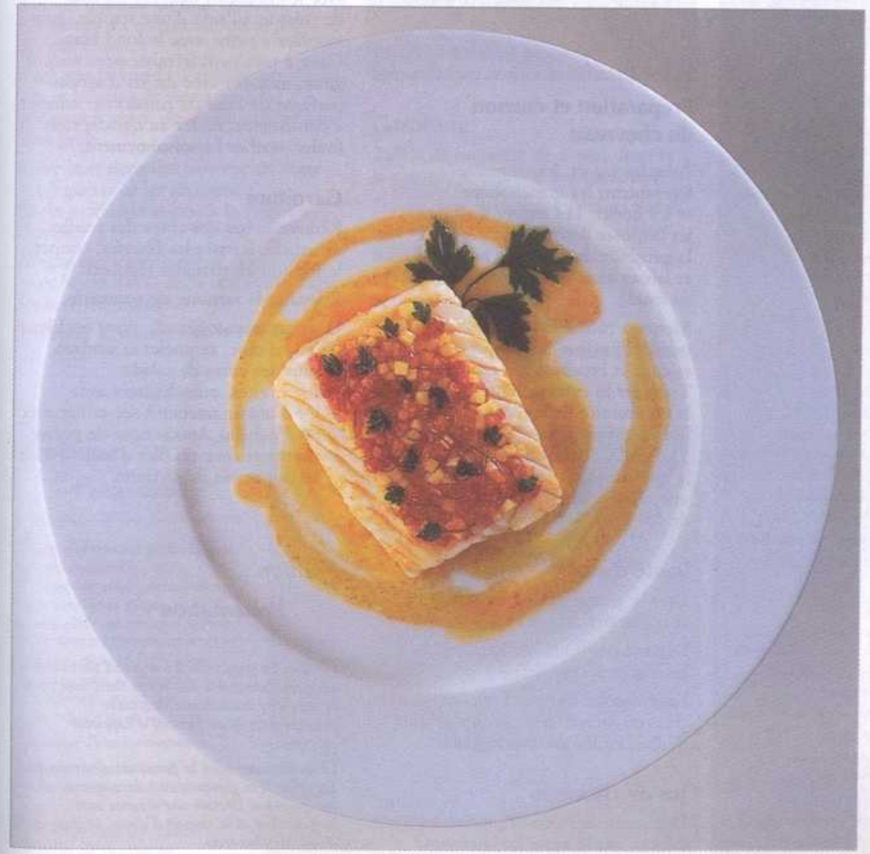
Ajouter le piment écrasé et les juliennes d'ail et de piment, mouiller à l'aide du suc de tomate.

Amener à consistance, puis ajouter hors du feu les mangues et les tomates confites ; rectifier l'assaisonnement qui doit être relevé.



Finition et Présentation

Dresser les tranches de cabillaud au centre des assiettes, les recouvrir harmonieusement de la garniture puis les napper de jus de rougail et parsemer quelques pluches de persil frit.



Chevreau de lait

de l'arrière-pays niçois frotté de **piment d'Espelette** et de **romarin**, cuit à la cheminée, **févettes** et côtes de **sucrine** cuisinées aux bouts de **jambon,** sauté d'**abats,** vrai **jus**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	gigots de chevreau
1/2	bouquet de romarin
20 g	de piment d'Espelette en poudre
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
1	gousse d'ail

Sauté d'abats

4	lanières de foie de chevreau
4	ris de chevreau
4	rognons de chevreau
1 cl	d'huile d'olive pour cuisson
10 g	de piment d'Espelette en poudre
	poivre mignonnette

Garniture

1,2 kg	de févettes
1	batavia
3	tranches fines de jambon de Jabugo
3 cl	de jus d'agneau
1 cl	de fond blanc de volaille
1	branche de sarriette
2 cl	d'huile d'olive

Jus de chevreau

2 kg	de sauté de chevreau (collier et poitrine)
5 cl	d'huile de pépins de raisin
100 g	d'oignons nouveaux
1	tête d'ail
1 l	de fond blanc de volaille
50 cl	de jus d'agneau
	fleur de romarin
5 cl	de vin blanc



Préparation et cuisson du chevreau

Parer les gigots, les dégraisser légèrement, les manchonner et les ficeler. Les frotter d'ail puis les disposer dans un plat. Ajouter la garniture aromatique, arroser d'huile et laisser ainsi durant quelques heures au froid.

Mettre à rôtir à la broche à feu vif pendant environ 10 minutes, puis ralentir la broche à feu modéré. Terminer la cuisson suivant la conformité de la pièce pour que la température à cœur atteigne 52 à 54 °C. Après le temps de repos, le chevreau doit atteindre une température finale à cœur de 59 °C.

Sauté d'abats

Oter la graisse qui recouvre les rognons et les fendre en deux.

Débarrasser les ris de chevreau de leur peau externe.

Faire rissoler vivement tous les abats dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, en les gardant saignants.

Jus de chevreau

Découper de façon régulière des petits cubes dans le sauté de chevreau.

Faire rissoler la viande dans une cocotte en fonte avec l'huile de pépins de raisin, lui donner une belle coloration blonde, en dégraissant légèrement tout au long de la cuisson. Ajouter les oignons détaillés en rouelles, l'ail écrasé, et laisser légèrement suer. Déglacer avec le vin blanc, décoller les sucs de cuisson à l'aide d'une spatule, puis mouiller à peine avec le fond blanc. Cuire à tout petit frémissement jusqu'à glace, mouiller avec du jus d'agneau parfumé de fleur de romarin et amener à consistance. Passer au chinois sans fouler, vérifier l'assaisonnement.

Garniture

Réduire le bas des côtes des feuilles de salade, écosser les févettes, couper le jambon en triangles réguliers.

Effeuiller la sarriette en sommités.

Dans un sautoir chaud, verser un filet d'huile d'olive, et poêler le jambon. Ajouter les côtes de salade et les févettes, puis déglacer avec le fond blanc, amener à sec et lier avec le jus d'agneau. Assaisonner de poivre et parfumer avec un filet d'huile d'olive et les sommités de sarriette.

Finition et Présentation

Dresser les gigots dans un grand plat ovale et disposer l'ensemble des abats dans une poêle de service ; assaisonner de poivre mignonnette et de piment d'Espelette en poudre.

Disposer avec soin la garniture dans un plat Escoffier. Les gigots seront découpés devant les convives. Dresser sur assiette avec la garniture et le ragoût d'abats, et napper de jus de chevreau.

Haut de côte de chevreau

en **gelée, légumes** et **fruits acidulés**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1,5 kg	de chevreau (haut de côte, collier, etc.)
40 cl	de vin blanc
1 l	bouillon de cabri
25 cl	de gelée de pied de veau
4	gousses d'ail
1	oignon
1	carotte
1	branche de céleri
1	bouquet garni (queues de persil, thym et estragon)

Garniture

50 g	de petites câpres
50 g	de cornichons
50 g	d'une grosse carotte avec fanes
50 g	de radis blanc ou de navet
50 g	de cœur de céleri-branche
	pluches de cerfeuil et feuilles d'estragon
1	gousse d'ail
50 g	de févettes épluchées

Chevreau en gelée

Couper en mirepoix la carotte, la branche de céleri et l'oignon. Préparer le bouquet garni.

Découper la viande en gros morceaux et la mettre à mariner dans un plat en terre avec le vin, la garniture, les gousses d'ail éclatées (avec la peau) et le bouquet garni.

Laisser mariner au frais pendant 24 heures en retournant plusieurs fois les morceaux.

Egoutter la viande, l'assaisonner de sel fin et la marquer vivement dans un sautoir avant de la débarrasser sur une grille.

Faire suer dans une cocotte en fonte les légumes et les aromates de la marinade et poser la viande dessus.

Dégraisser légèrement et déglacer avec le vin blanc de la marinade, puis réduire de moitié.

Mouiller la viande avec le bouillon de cabri.

Porter à ébullition, écumer si nécessaire et ajouter le bouquet garni, puis couvrir d'un linge.

Cuire au four à 140 °C pendant 1 h 30.

Vérifier la cuisson de la viande, qui doit être soyeuse, décanter les morceaux et conserver le jus de cuisson.

Effilocher la viande à l'aide d'une pince, en veillant à respecter le sens des fibres.

Passer le bouillon au tamis à travers une étamine, vérifier la consistance.

Garniture

Tailler en brunoise de 5 mm de côté la carotte, le céleri et le radis blanc.

Etuver cette brunoise à couvert dans un filet d'huile d'olive avec 1 gousse d'ail éclatée. Débarrasser et mettre à refroidir.

Supprimer la première peau des févettes à cru.

Tailler les cornichons en fine julienne.

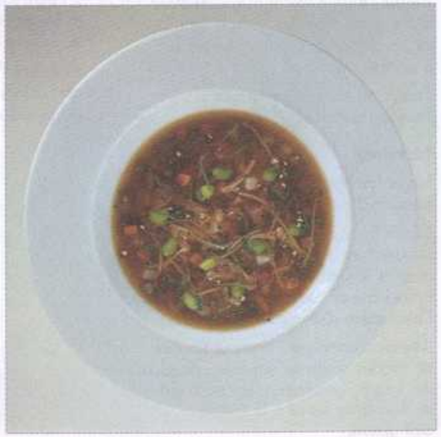
Finition et Présentation

Faire légèrement tiédir la gelée pour la ramollir, puis la refroidir dans un saladier posé sur de la glace. Lorsqu'elle est presque froide mais encore sirupeuse et liquide, ajouter l'effilochée de chevreau, la garniture de légumes, les câpres, les cornichons et les herbes.

Rectifier l'assaisonnement.

Mouler la gelée dans des assiettes creuses et servir à peine pris en gelée.

Présenter avec des toasts de pain de campagne.



Quartiers de chevreau

persillés au goût aillé, pommes nouvelles et morilles

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	quasis de chevreau
5 cl	d'huile d'olive
2	brindilles de thym frais
25 g	de moutarde de Meaux à l'ancienne
50 cl	de bouillon de chevreau
3 cl	de vin blanc sec
5	gousses d'ail
20	feuilles d'ail des ours

Persillade

5	gousses d'ail
2 g	de fleur de thym frais
250 g	de chapelure fraîche
100 g	de beurre
3	bottes de persil plat

Pommes nouvelles

1,5 kg	de pommes de terre nouvelles
100 g	de beurre
100 g	de graisse d'oie
7 à 10	gousses d'ail en chemise

Morilles

600 g	de morilles fraîches calibrées (têtes de 4 cm)
65 g	de beurre
10 cl	de bouillon de pot-au-feu
50 g	d'échalote ciselée
2	gousses d'ail
1	citron
	fleur de sel

Préparation et cuisson des quasis

Parer les quasis, les dégraisser légèrement, puis les ficeler, les frotter d'ail et les disposer dans un plat. Ajouter 4 gousses d'ail, entières et éclatées, et le thym frais, arroser d'huile d'olive et laisser pendant quelques heures au froid.

Assaisonner les quasis de sel et les laisser à température ambiante durant quelques instants.

Démarrer la cuisson des quasis dans un four chaud à 240 °C, dans un plat à rôtir.

Au bout de 5 minutes ajouter les gousses d'ail et le thym frais, et réduire la température à 180 °C. Retourner les quasis plusieurs fois durant la cuisson. La température à cœur doit atteindre 52 °C pour une température finale de 58 °C. Débarrasser sur une grille posée sur une assiette et laisser reposer au chaud, recouvert d'une feuille de papier d'aluminium.

Dégraisser partiellement le plat de cuisson et caraméliser sur le feu les sucs restant dans le fond du plat. Déglacer avec le vin blanc, réduire à sec, puis mouiller avec le bouillon de chevreau et amener la sauce à consistance.

Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.

Persillade

Laver les pluches du persil dans une bassine d'eau froide et les essorer.

Mixer la chapelure avec la fleur de thym et les pluches de persil, puis ajouter le beurre et les gousses d'ail épluchées et dégermées. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Abaisser cette pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm, laisser reposer au froid et découper suivant la forme des quasis.

Pommes nouvelles

Gratter la première peau, puis couper les pommes de terre en demi-olives.

Démarrer leur cuisson à la graisse d'oie salée et la finir au beurre avec des gousses d'ail en chemise.

Morilles

Sectionner la queue des morilles et garder les pieds pour une autre utilisation.

Tourner les têtes des morilles de façon à les égaliser, puis les nettoyer sous l'eau légèrement tiède en plusieurs bains, et terminer cette opération avec un pinceau. Au terme du dernier lavage, l'eau doit être totalement limpide. Egoutter les morilles sur une grille et les essorer sur un linge.

Dans une cocotte en fonte, poêler vivement les morilles dans du beurre moussant avec les gousses d'ail écrasées. Ajouter l'échalote ciselée et saler légèrement, puis mouiller avec le bouillon de pot-au-feu et laisser étuver pendant 10 minutes.

En fin de cuisson, bien enrober les morilles dans les sucs de cuisson et les acidifier d'un trait de jus de citron.

Rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.



Finition et Présentation

Rassembler les morilles, les feuilles d'ail des ours et les pommes de terre nouvelles et les glacer dans le jus de cuisson des morilles.

Badigeonner les quasis de moutarde, puis les couvrir de persillade, les gratiner à la salamandre et donner un tour de moulin à poivre sur le dessus.

Servir les quasis, avec la garniture tout autour et la sauce à part.

Découper la viande devant les convives et dresser à l'assiette.



Sauté de jeune cabri

à l'oseille



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	ÉPAULES DE CABRI
3	OIGNONS BLANCS
1	TÊTE D'AIL
1	BOUQUET GARNI (QUEUES DE PERSIL ET THYM)
50 CL	DE BOUILLON DE CABRI
30 CL	DE VIN BLANC
200 G	DE FEUILLES D'OSEILLE
15 G	DE BEURRE

Bouillon de cabri

500 G	DE PARURES DE CABRI
1	OIGNON NOUVEAU
2	CAROTTES
1	BRANCHE DE CÉLERI
1	BOUQUET GARNI
1	TRANCHE DE CITRON
5 G	DE POIVRE NOIR EN GRAINS
1 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
5 G	DE GRAINES DE CORIANDRE

Préparation et cuisson du cabri

Parer et dégraisser légèrement les épaules, puis les manchonner. Conserver les parures et les os pour confectionner le bouillon. Découper les épaules en deux au niveau de la jointure de la palette et sortir le jarret avant de façon que chaque épaule soit découpée en 3 morceaux. Réserver au frais.

Assaisonner les épaules de sel fin et marquer vivement la viande dans un sautoir.

Ajouter 2 oignons taillés en rouelles, les gousses d'ail écrasées, puis faire fondre le tout sans coloration.

Dégraisser légèrement et déglacer avec le vin blanc avant de réduire de moitié.

Mouiller les épaules avec le bouillon de cabri, porter à ébullition et écumer si nécessaire, puis ajouter le bouquet garni et cuire au four à 140 °C pendant 45 minutes.

Vérifier la cuisson de la viande, qui doit être soyeuse.

Décanter les morceaux d'épaule. Amener la sauce à consistance, vérifier l'assaisonnement et le rectifier si nécessaire, puis le filtrer dans un chinois étamine.

Emincer finement le dernier oignon. Le faire fondre dans une noix de beurre et assaisonner de fleur de sel. Lorsqu'il est cuit, ajouter l'oseille ciselée et laisser mijoter pendant 2 minutes.

Bouillon de cabri

Laver, éplucher et tailler en mirepoix tous les légumes de la garniture aromatique.

Blanchir les parures de cabri, puis les égoutter.

Mouiller avec le fond blanc et porter à ébullition. Ecumer les particules de graisse et les impuretés qui se forment à la surface. Ajouter la garniture aromatique, la tranche de citron en lamelles, le poivre noir, les graines de coriandre et le bouquet garni. Laisser cuire à petit frémissement pendant 1 h 30, puis filtrer au chinois étamine et réserver.



Finition et Présentation

Porter la sauce à ébullition et en napper les épaules.

Présenter en plat Escoffier et servir à l'assiette, devant les convives.



Petit pot de mamia poivre et sel

une **rôtie d'abattis** de **poularde de ferme, légumes primeur** juste saisis

Pour 4 personnes

Ingrédients

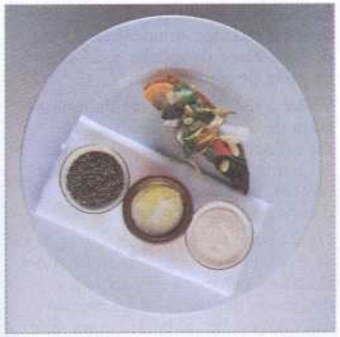
4	POTS DE MAMIA
	FLEUR DE SEL
	POIVRE MIGNONNETTE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Rôtie d'abattis

4	TRANCHES DE PAIN RASSI
2	ŒUFS
10 CL	DE LAIT
40 G	DE BEURRE
80 G	DE FOIES DE VOLAILLE CRUS HACHÉS
80 G	DE CŒURS DE VOLAILLE CRUS HACHÉS
60 G	DE FOIE GRAS CRU DÉTAILLÉ EN DÉS
20 G	DE TRUFFE HACHÉE
80 G	DE MOELLE TAILLÉE EN PETITS DÉS
5 G	DE CIBOULETTE CISELÉE
	HUILE D'OLIVE

Garniture

4	CAROTTES MOYENNES AVEC FANES
4	COURGETTES-FLEURS
4	FENOUILS
4	ASPERGES DEMOISELLES
50G	DE FÉVETTES ÉCOSSÉES
4	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
4	FLEURS DE COURGETTE
4	RADIS LONGS AVEC LEUR FANES
4	NAVETS AVEC LEURS FANES
3 CL	D'HUILE D'OLIVE



Rôties d'abattis

Mélanger les œufs avec le lait. Verser la préparation dans un plat, puis y tremper les tranches de pain, en les tournant de temps en temps.

Dans un bol, mélanger avec une fourchette les hachis de cœurs et de foies de volaille, les dés de moelle, la ciboulette ciselée, un filet d'huile d'olive et les dés de foie gras. Assaisonner, puis ajouter la truffe noire hachée.

Retirer les tranches de pain de la dorure et les recouvrir d'un seul côté de hachis d'abats.

Garniture

Eplucher les carottes, les couper en fins sifflets.

Sectionner la fleur des courgettes, émincer ces dernières en fines tranches dans la largeur.

Retirer la première peau des fenouils, les émincer en fines tranches dans la largeur.

Eplucher les asperges et conserver la pointe sur 10 cm, puis les émincer en fines tranches dans la longueur.

Enlever la première peau des févettes à cru.

Emincer les radis en fines lamelles.

Eplucher les navets et les couper en fins copeaux.

Trier les fanes de navet et de radis, les laver et les essorer.

Dans un sautoir chaud, verser un filet d'huile d'olive et y faire revenir les légumes au fur et à mesure en fonction de leur temps de cuisson. Ajouter les 8 fleurs de courgette, les fanes des légumes et les tomates confites en fin de cuisson.

Finition et Présentation

Vérifier les pots de mamia et les servir avec un petit pot de fleur de sel et un petit pot de poivre mignonnette. Arroser les mamia d'un filet d'huile d'olives très mûres.

Poêler au beurre les rôties, en commençant par le côté non tartiné. Dès coloration, les retourner et procéder de la même façon du côté tartiné.

Au dernier moment, passer les tartines au four, puis les débarrasser sur une grille et disposer les différents légumes dessus.

Au centre de chaque assiette, poser une rôtie d'abats et servir aussitôt, avec les pots de mamia, de sel et de poivre.

Des gnocchi tendres

au **lait caillé** et **sauté gourmand** pour Michel :
crêtes et **rognons de coq, écrevisses** et **truffes noires**

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 G	DE RICOTTA
25 G	DE FARINE
1	ŒUF ENTIER
5 CL	D'HUILE D'OLIVE
	PLUCHES DE CERFEUIL
20 G	DE PARMESAN RÂPÉ

Ragoût de crêtes et de rognons

12	CRÊTES DE COQ
12	ROGNONS DE COQ
12	LAMELLES DE TRUFFE
75 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
50 CL	DE GELÉE DE PIED DE VEAU
100 G	DE BEURRE
1	CITRON
2 CL	DE JUS DE TRUFFE
5 CL	D'HUILE D'OLIVE

Ecrevisses

20	GROSSES ÉCREVISSES « PATTES ROUGES »
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
3	GOUSSES D'AIL
1/4	DE BOUQUET DE PERSIL
1 CL	DE COGNAC
50 G	DE BEURRE D'ÉCREVISSE

Gnocchi

Mettre la ricotta, la farine, l'œuf et l'huile d'olive dans un saladier. Assaisonner et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Faire chauffer de l'eau salée dans une grande casserole. A l'aide de deux cuillères, confectionner des quenelles avec la pâte, puis les pocher dans l'eau frémissante. Les gnocchi sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée avant de les débarrasser sur une plaque huilée.

Ragoût de crêtes et de rognons

Blanchir les crêtes en commençant la cuisson à l'eau froide, porter à ébullition puis refroidir en glace.

Procéder de même avec les rognons.

Parer les extrémités des crêtes, supprimer le cartilage et les tailler en deux suivant la grosseur.

Cuire les crêtes à frémissement pendant environ 2 heures dans un mélange composé de 25 cl de fond blanc de volaille et 25 cl de gelée de pied de veau.

Au terme de la cuisson, les crêtes doivent être fondantes, et le jus d'un aspect sirupeux et gélatineux.



Les rognons seront parés puis pochés dans un mélange composé de 25 cl de fond blanc de volaille et 25 cl de gelée de pied de veau.

Veiller à réduire le liquide de moitié avant de démarrer la cuisson, car celle-ci n'excède pas 30 minutes. Au terme de la cuisson, les rognons doivent être fondants, et le jus d'un aspect sirupeux, gélatineux.

Dans le sautoir, déposer les crêtes, le jus de truffe et les lamelles de truffe. Faire chauffer légèrement. Ajouter le jus de cuisson des crêtes et des rognons mijotés, puis lier au beurre et rectifier l'assaisonnement. Au dernier moment, ajouter un trait de jus de citron.

Réduire le reste de fond blanc de volaille, monter légèrement au beurre et à l'huile d'olive.

Ecrevisses

Séparer la tête de la queue des écrevisses, à l'exception de 4 d'entre elles.

Rôtir les queues dans une cocotte en fonte, dans un filet d'huile d'olive pendant 3 minutes. Retirer du feu, ajouter les gousses d'ail écrasées et le persil. Déglacer avec le cognac, recouvrir d'un torchon humide et laisser infuser pendant 15 minutes, puis décortiquer les queues.

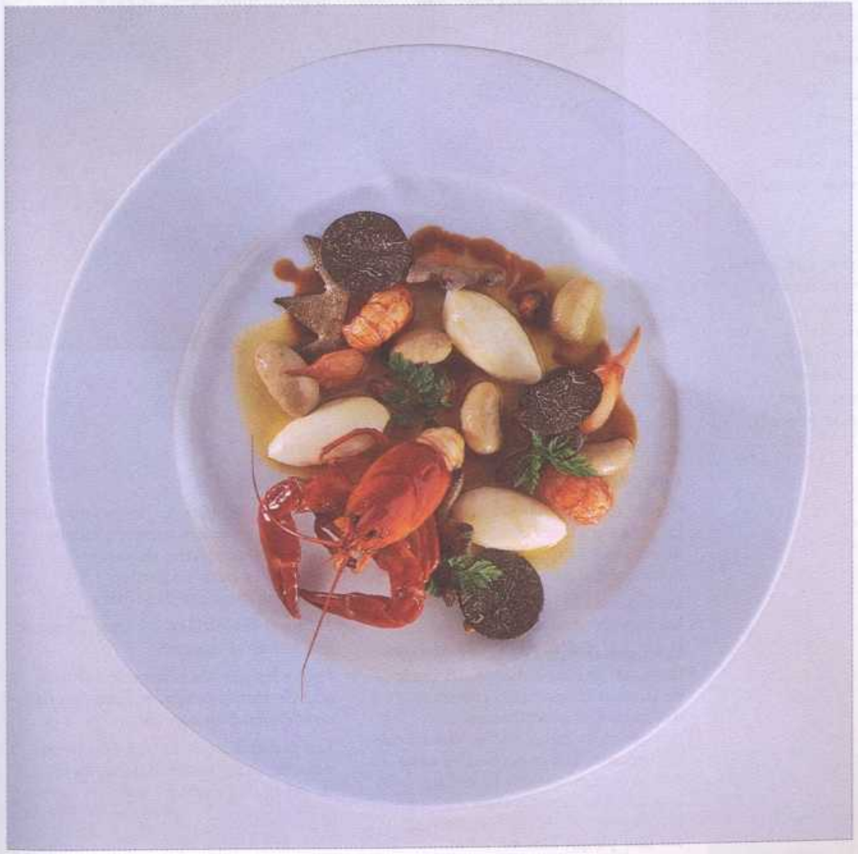
Finition et Présentation

Dans une chauffante munie d'une passoire, plonger les gnocchi, puis les rouler dans le fond de volaille réduit, assaisonner et lier au parmesan.

Dans le fond de chaque assiette, disposer le ragoût et répartir les gnocchi et les queues d'écrevisse, préalablement roulées dans le beurre d'écrevisse.

Napper du jus de ragoût, puis parsemer des pluches de cerfeuil et décorer des écrevisses entières.

Servir aussitôt.



Gnocchi tendres de lait caillé

en **vert** et **blanc** roulés au **parmesan,**
des côtes de **salade** au jus de **jambon**

Pour 4 personnes

Ingrédients

Gnocchi blancs

250 g de ricotta
25 g de farine
1 œuf entier
10 cl d'huile d'olive

Gnocchi verts

250 g de ricotta
35 g de farine
1 œuf entier
10 cl d'huile d'olive
50 g de purée de cresson

Garniture

300 g de jambon de Jabugo
24 côtes de sucrine
160 g de girolles
100 g de beurre
10 cl d'huile d'olive
100 g de parmesan
10 cl de fond blanc
vinaigre de xérès



Gnocchi

Mettre tous les ingrédients pour les gnocchi blancs dans un bol mixeur, assaisonner et mixer le tout jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse.

Procéder de la même façon pour les gnocchi verts.

Faire chauffer de l'eau salée dans une grande casserole. A l'aide de deux cuillères, confectionner des quenelles avec chacune des appareils et les pocher dans l'eau frémissante. Les gnocchi sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée avant de les débarrasser sur une plaque huilée.

Garniture

Couper le jambon de Jabugo en petits triangles. Laver les sucrines, enlever la plus grande partie du vert des feuilles pour ne garder principalement que les côtes.

Nettoyer les girolles, les laver à grande eau et laisser égoutter.

Poêler les girolles une première fois afin de leur faire rendre l'eau qu'elles contiennent, les égoutter.

Les poêler à nouveau dans du beurre noisette et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Finition et Présentation

Dans un sautoir, faire suer le jambon et les côtes de salade, puis mouiller avec un peu de fond blanc. Lorsque les sucrines sont cuites, monter légèrement la sauce au beurre et à l'huile d'olive.

Plonger les gnocchi dans une chauffante munie d'une passoire. Déposer le jambon et les côtes de salade dans le fond des assiettes. Rouler les gnocchi dans la sauce, ajouter un peu de parmesan et une petite goutte de vinaigre de xérès.

Dresser les gnocchi et les girolles dans les assiettes, et servir aussitôt.



Blanc de calmar

cuit à la **plaque à snacker,**
jus – garniture coco – curry



Pour 4 personnes

Ingrédients

1	gros calmar de 1,5 kg
50 g	de graines de sésame
	fleur de sel
1/2	citron
40 g	d'huile de sésame
10 cl	d'huile d'olive
3 cl	de lait de coco
	pluches de persil
	poivre mignonnette

Garniture

1	noix de coco
1 l	de lait de coco concentré
1	gousse d'ail écrasée
2	cébettes
1	oignon nouveau
5 g	de piment d'Espelette en poudre
25 cl	de lait
2	oranges
1	ananas Victoria
10 g	de sucre semoule
5 g	de curry de Madras en poudre



Préparation du calmar

Laver et rincer le calmar, le couper en deux et bien l'éponger.

Pratiquer des incisions de chaque côté, puis faire mariner dans un mélange de jus de citron, d'huile de sésame, d'huile d'olive et de lait de coco.

Torréfier les graines de sésame sur une plaque au four, en les remuant souvent de façon à leur donner une coloration uniforme.

Garniture

Ouvrir la noix de coco pour récupérer le lait. Tailler un quart de la pulpe en fine julienne et hacher un autre quart très finement.

Mettre à infuser l'autre moitié de la noix de coco, préalablement hachée, dans le lait, le lait de coco concentré et le lait contenu dans la noix de coco. Laisser pendant environ 20 minutes. Passer au chinois.

Eplucher l'oignon et l'émincer finement.

Tailler les cébettes en fins sifflets, réserver.

Eplucher l'ananas et retirer la partie fibreuse du centre. Le tailler en tranches régulières de 5 mm d'épaisseur, puis en cubes réguliers de 5 mm de côté. Mettre le jus obtenu en pressant les parures dans un saladier en Inox. Ajouter les cubes d'ananas, le sucre semoule et 1 pincée de sel. Bien enrober les cubes de ce jus et les étaler sur une plaque en Inox pour les faire confire au four à 80 °C pendant 1 h 30.

Blanchir les tentacules de calmar, les éplucher et les couper en cubes réguliers, puis les faire sauter vivement avec l'oignon et le curry. Les retirer de la poêle, déglacer avec le jus des oranges et réduire de moitié. Ajouter le lait de coco filtré précédemment, de nouveau les tentacules, et cuire à couvert au four à 200 °C pendant 20 minutes. Au terme de la cuisson, incorporer l'ail écrasé, le quart de noix de coco haché et le piment d'Espelette.

Finition et Présentation

Cuire rapidement les blancs de calmar sur une plaque à snacker d'un seul côté, puis les escaloper.

Dresser le calmar sur les assiettes, saupoudrer de graines de sésame torréfiées, de la julienne de noix de coco et de cébette émincée.

Napper devant les convives de sauce au curry.



Calmar de Méditerranée farci

jus lié d'encre

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	calmars de 400 g pièce
	fleur de sel
	piment d'Espelette en poudre
	huile d'olives très mûres
1	citron jaune

Fond de braisage

150 g	de blanc de seiche
200 g	d'oignons blancs
100 g	de carottes de sable
400 g	de tomates bien mûres
3	gousses d'ail
50 g	de céleri-branche
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
1	ruban de zeste d'orange séché
1	ruban de zeste de citron séché
10 cl	de vin blanc sec
50 cl	de fumet de homard
	queues de persil
	queues de basilic
	parures de jambon de Jabugo

Farce

100 g	de riz
100 g	de vert de blette
100 g	d'épinards
1	œuf
70 g	de parmesan râpé
3	copeaux de tomate confite
2	pimientos del Piquillo cuits
1	gousse d'ail
1/4	de botte de persil plat
1/2	botte de cerfeuil
1/4	de botte de basilic
1/4	de botte de marjolaine
5 cl	d'huile d'olive
100 g	de concassée de tomates
	fleur de sel

Finition et Présentation

Retirer les calmars farcis et les tentacules du fond de braisage. Passer ce dernier au chinois étamine.

Le répartir dans deux sauteuses. Faire réduire le premier fond afin d'obtenir un jus légèrement lié, puis ajouter la concassée de tomates. Le monter légèrement à l'huile d'olives très mûres, ajouter un filet de jus de citron, du piment d'Espelette et vérifier l'assaisonnement.

Lier le deuxième fond de braisage avec l'encre. Ajouter un filet de jus de citron, du piment d'Espelette et vérifier l'assaisonnement. Laisser épaissir légèrement.

Saucer en fond d'assiette simultanément les deux sauces.

Disposer au centre de chaque assiette les corps et les tentacules des calmars. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres.

Préparation des calmars

Nettoyer les calmars et retirer la peau qui se trouve sur la poche. Séparer la tête du corps, retirer les intestins et garder précieusement la poche d'encre. La percer au-dessus d'un chinois étamine afin de filtrer l'encre dans un saladier en Inox. La conserver au frais.

Nettoyer correctement la poche et la rincer sous l'eau froide courante.

Séparer les tentacules et les « bras » du corps.

Retirer les bras et les tailler en tronçons de 5 cm de long. Conserver les tentacules, ils seront braisés avec les encornets farcis.

Préparation de la farce

Eplucher la gousse d'ail et la réduire en purée.

Faire cuire le riz créole pendant 8 minutes, le refroidir sous l'eau froide courante et le laisser s'égoutter dans une passoire.

Effeuiller, laver, essorer le vert de blette et les feuilles d'épinard. Remplir une casserole avec 3 cm d'eau salée et la faire bouillir. Plonger et laisser cuire pendant 1 minute le vert de blette et les épinards. Les égoutter et les refroidir aussitôt, puis les presser le plus possible pour en extraire le maximum d'eau. Les concasser au couteau.

Laver, effeuiller et sécher les herbes. Les concasser grossièrement au couteau sauf la marjolaine dont il faut garder les feuilles entières. Conserver au frais.

Couper en salpicon les pétales de tomate et les pimientos.

Dans un saladier, mélanger le vert de blette, les épinards les dés de tomate confite et de pimientos, le riz éclaté, l'œuf, le parmesan, les herbes concassées, la gousse d'ail écrasée et l'huile d'olive. Mélanger la farce pour la rendre bien homogène et vérifier l'assaisonnement.

Fond de braisage

Nettoyer soigneusement le blanc de seiche et l'émincer en grosse julienne.

Eplucher, laver et émincer de manière régulière l'ensemble des légumes prévus pour la confection du fond de braisage.

Couper les tomates en deux, retirer tous les pépins et les détailler en cubes.

Confectionner un bouquet garni avec la branche de thym, la demi-feuille de laurier, les queues de persil et de basilic.

Dans une cocotte juste assez grande pour tenir les 4 encornets farcis côte à côte, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Faire suer l'ensemble des légumes de la garniture aromatique (sauf les tomates) sans coloration et à couvert. Ajouter les gousses d'ail écrasées mais non épluchées, les dés de tomate crue, les écorces d'orange et de citron et le bouquet garni. Laisser compoter doucement pendant 5 minutes sur le bord de la plaque du fourneau.

Ajouter les tronçons des « bras » des encornets, les lanières de seiche et la pointe de jambon.

Faire fondre doucement l'ensemble. Déglacer avec le vin blanc, faire réduire à sec et mouiller avec le fumet de homard. Laisser cuire doucement à couvert sur le bord de la plaque du fourneau pendant 10 minutes.

Cuisson des calmars

Remplir les calmars de farce, les fermer à l'aide d'un bâtonnet et les déposer sur une plaque.

Retirer la cocotte de la source de chaleur, enlever la moitié du fond de braisage avec la garniture et mettre à la place les encornets farcis et les tentacules. Recouvrir de fond de braisage, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et vérifier l'assaisonnement.

Couvrir la cocotte et cuire doucement dans un four chaud réglé à 120 °C pendant 25 minutes.

En fin de cuisson, sortir la cocotte du four et laisser reposer les calmars dans leur fond de braisage pendant 15 minutes.



Tortelli toscans

aux **poulpes de roche** et **gamberoni**
du golfe de Gênes **à la plancha,** simple **jus des têtes**

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 G	DE PÂTE À L'ENCRE DE SEICHE
20	GAMBERONI
250 G	DE CHAIR DE CALMAR NETTOYÉE
250 G	DE TENTACULES CUITS
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
20 CL	DE FUMET DE HOMARD
50 G	DE BEURRE
50 G	DE BEURRE DE CRUSTACÉS
2 CL	DE CRÈME MONTÉE

Garniture

12	GAMBERONI
700 G	DE POULPES DE ROCHE
1	CAROTTE
1	OIGNON
100 G	DE TOMATES
1	GOUSSE D'AIL
1	BRANCHE DE FENOUIL SEC
1	CITRON
30 CL	DE VIN BLANC SEC
	HUILE D'OLIVE

Jus des têtes

	LES TÊTES DES GAMBERONI
50 G	D'OIGNONS BLANCS
100 G	DE TOMATES FRAÎCHES
10 CL	DE FUMET DE HOMARD
1	CITRON
3 CL	D'HUILE D'OLIVE

Préparation des tortelli

Décortiquer les gamberoni et les concasser à cru à l'aide d'un éminceur.

Hacher la chair de calmar à cru.

Tailler les tentacules cuits en salpicon.

Mélanger les ingrédients et assaisonner, puis diviser la farce en bâtons de 16 g.

Abaisser la pâte au laminoir, en descendant cran par cran jusqu'à 0,5 pour ne pas abîmer sa texture. Détailler des cercles de pâte à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre.

Disposer la farce sur une moitié de chaque cercle, replier l'autre moitié dessus et souder les bords. Replier les deux extrémités de chacune des pièces afin de former les tortelli.

Garniture

Décortiquer les corps des gamberoni en laissant la carapace sur le bout de la queue ; tenir au frais.

Séparer les tentacules du corps des poulpes et ne conserver que les tentacules. Les blanchir et les rafraîchir ensuite.

Détailler les légumes en brunoise, les faire suer à feu doux dans la cocotte en fonte, puis verser le vin blanc, ajouter les tentacules et verser de l'eau à hauteur. Ajouter les aromates et cuire à feu doux pendant 3 heures.

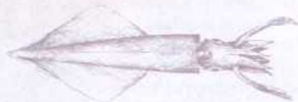
Eplucher les tentacules, les détailler en sifflets de 3 cm et les faire mariner à chaud, recouverts d'huile d'olive additionnée d'un trait de jus de citron.

Jus des têtes

Faire revenir les têtes des gamberoni dans une sauteuse, ajouter l'oignon émincé et laisser suer, puis ajouter les tomates et laisser compoter à nouveau avant de verser le fond blanc.

Cuire pendant 5 minutes et homogénéiser la sauce dans le thermomixeur avec le beurre en pommade.

Filtrer dans un chinois étamine et assaisonner.



Finition et Présentation

Saisir vivement les gamberoni dans le beurre de crustacés.

Tiédir les tentacules sur le coin du fourneau.

Pocher les tortelli dans une chauffante munie d'une passoire, puis les égoutter et les rouler dans le fumet de homard réduit et lié avec le beurre.

Chauffer le jus des têtes, l'émulsionner et ajouter la crème montée.

Verser la sauce dans le fond des assiettes, disposer les tortelli, puis ajouter les gamberoni et les tentacules.



Caneton colvert mi-sauvage

mariné aux **citrons confits** et **olives taggiasca,** poché puis doré **à la broche, polenta** moelleuse, tajine de **langues, cervelles** et **gras de cuisse**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	CANETONS COLVERTS MI-SAUVAGES DE 800 G CHACUN
200 G	DE GROS SEL GRIS DE MER
	FLEUR DE SEL
2 L	DE BOUILLON DE POULE
2 G	DE POIVRE À QUEUE EN MIGNONNETTE

Farce

3	CITRONS
15	OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES
5	GRAINS DE POIVRE À QUEUE

Laquage

4	CITRONS
10 G	DE SUCRE SEMOULE
5	GRAINS DE POIVRE À QUEUE

Jus de canard

1 L	DE BOUILLON DE POULE
2	CARCASSES DE CANARD
2	CUISSES DE CANARD
20 G	D'ÉCHALOTES
1	CITRON DE MENTON
10	OLIVES NOIRES
5	GRAINS DE POIVRE À QUEUE
5	GRAINS DE POIVRE NOIR
15 G	DE BEURRE

Garniture

16	OLIVES NOIRES
12	AMANDES FRAÎCHES
20	PIGNONS DE PIN
3	CITRONS DE MENTON NON TRAITÉS
10 G	DE SUCRE
8	TÊTES DE CANARD
5 CL	DE VIN BLANC SEC
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL

Polenta

200 G	DE POLENTA FINE
100 G	DE MASCARPONE
30 G	DE PARMESAN
70 CL	D'EAU
6 CL	D'HUILE D'OLIVE

Confection de la farce

Laver les citrons, les enduire d'huile d'olive, les poser sur une plaque et les cuire pendant 45 minutes dans un four chauffé à 140 °C. Les couper en cubes et mettre ces derniers dans un bol mixeur avec les olives noires dénoyautées et le poivre à queue concassé. Rendre le mélange homogène en faisant tourner la lame, débarrasser et réserver dans un saladier en Inox.

Préparation des canetons

Les flamber, les habiller et les vider tout en gardant les foies, les cœurs et les têtes. Retirer le fiel des foies et hacher finement ces derniers ainsi que les cœurs (ils serviront à la liaison du jus).

Saler l'intérieur des canards avec de la fleur de sel, les farcir avec la farce et les brider. Les conserver au frais.



Laquage

Laver 1 citron, prélever son zeste et le tailler en fine brunoise régulière. La mettre dans une petite sauteuse et ajouter le jus de 3 citrons en le filtrant à l'aide d'un chinois étamine. Ajouter le sucre semoule et laisser cuire doucement sur le bord de la plaque du fourneau, jusqu'à l'obtention d'un mélange sirupeux.

Laver le dernier citron et le mixer. Le passer dans un chinois étamine et l'incorporer au mélange sirupeux avec le poivre à queue concassé. Conserver cette préparation couverte d'un film dans un endroit tempéré.

Jus de canard

Eplucher les échalotes et les émincer de manière régulière.

Concasser les poivres en grains et à queue.

Retirer le zeste du citron.

Concasser les carcasses et les cuisses. Les faire légèrement dorer dans une cocotte en fonte.

Ajouter 1 noix de beurre, incorporer l'ensemble de la garniture et laisser suer doucement en veillant à ne pas donner une trop forte coloration.

Mouiller avec la moitié du bouillon et laisser cuire doucement sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement. Lorsque le bouillon est réduit à glace, mouiller avec le reste de bouillon et poursuivre la cuisson de la même manière pendant 1 heure. Il est important de toujours écumer afin d'obtenir une belle sauce brillante.

Ensuite, retirer la cocotte de la source de chaleur, ajouter 2 cl de jus de citron ainsi que les foies et les cœurs précédemment hachés. Laisser infuser pendant 10 minutes, écraser à l'aide d'un pilon, puis filtrer la sauce en la passant dans un chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement et conserver au chaud.

Finition et Présentation

Chauffer les coffres des canetons au four pendant 3 minutes. Lever les filets et les dresser sur assiette. Vérifier l'assaisonnement de la sauce et la présenter à part, en salle, où elle sera servie.

Présenter la polenta dans des cassolettes individuelles et servir sur assiette.

Dresser la garniture glacée dans des tajines individuels pour saucer la polenta moelleuse.

Garniture

Retirer délicatement les langues et les cervelles à cru sur toutes les têtes des canards.

Blanchir les langues et les refroidir dans un bain d'eau glacée, puis les éplucher et retirer le cartilage qui se trouve au centre.

Ouvrir les amandes et torréfier les pignons.

Citrons confits

Prélever 12 lanières de zeste de citron de 2 cm de largeur, les déposer dans une petite cocotte en fonte, puis presser les citrons et verser le jus et le sucre sur les zestes. Confire au four à 80 °C pendant environ 4 heures. Ajouter une pincée de gros sel en fin de cuisson et réserver.

Polenta

Faire bouillir l'eau avec un filet d'huile d'olive et du sel, verser la polenta en pluie et la travailler durant 1 heure sur le bord de la plaque du fourneau. Au moment de servir, la retravailler en incorporant le parmesan râpé, le mascarpone et 5 cl d'huile d'olive.

Cuisson du canard

Porter le bouillon de poule à 80 °C.

Pocher les canetons pendant 4 minutes à cette température, les retirer et quadriller la peau à l'aide de la pointe d'un couteau fin (en faisant attention de ne pas blesser la chair). Frotter au gros sel gris de mer additionné de poivre à queue en mignonnette.

Cuire ensuite les canetons à la broche pendant environ 10 minutes, en les badigeonnant fréquemment du laquage afin d'obtenir une « croûte » acidulée et caramélisée.

Les laisser reposer dans un endroit tempéré.

Cuisson du tajine

Lever les cuisses des canetons et retirer les pilons.

Dans un sautoir, saisir légèrement, avec un filet d'huile d'olive, les langues avec les hauts de cuisse. Ajouter les pignons torréfiés, les amandes fraîches, les olives et les zestes de citron confit. Mouiller juste à hauteur avec le jus de canard et braiser doucement l'ensemble du tajine en le glaçant à la fin de la cuisson.

Poêler sur une face les cervelles des canards, les retourner, les assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin, puis les déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire, glacer les cervelles et les ajouter au tajine.

Caneton mi-sauvage

à la rôtissoire, **fruits** et **légumes d'hiver, sauce bigarade**

Pour 2 personnes

Ingrédients

Caneton

2	CANETONS MI-SAUVAGES DE 1,2 À 1,3 KG AU MAXIMUM
	QUELQUES FEUILLES D'ORANGER
50 G	DE GRAISSE DE CANARD

Sauce bigarade

5	ORANGES BIGARADES
4	ORANGES
15	FEUILLES D'ORANGER
10 G	DE SUCRE
4	CUISSES DE CANARD
50 G	DE GRAISSE DE CANARD
	LES FOIES ET LES CŒURS DES CANETONS
10 CL	DE JUS DE CANARD

Fruits et légumes d'hiver

1	POMME
1	POIRE
1	BETTERAVE ROUGE
1/4	DE CÉLERI-RAVE
	VINAIGRE BALSAMIQUE
20 G	DE BEURRE CLARIFIÉ
1 CL	DE JUS DE CANARD
10 G	DE BEURRE
1 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON



Préparation et cuisson des canetons

Vider et brider les canetons. Ciseler la peau et l'enduire de réduction bigarade, puis laisser mariner pendant 24 heures.

Cuire les canetons en cocotte avec de la graisse de canard pendant 5 minutes sur chaque cuisse, puis marquer les suprêmes. Recouvrir de feuilles d'oranger, couvrir et cuire dans un four à 230 °C pendant 14 à 20 minutes suivant la cuisson désirée ; laisser reposer dans les feuilles.

Sauce bigarade

Prélever le zeste des 5 oranges bigarades, puis presser toutes les oranges.

Tailler les zestes en lanières de 1 x 8 cm, les blanchir et les rafraîchir.

Mettre à confire le jus des oranges avec les zestes, les feuilles et le sucre. Porter à ébullition, écumer et pousser sur le coin du fourneau pour que cette réduction bigarade se fasse très lentement afin d'obtenir une consistance sirupeuse.

Dans une cocotte en fonte, faire colorer les cuisses de canard entières dans la graisse de canard et dégraisser.

Verser le jus de canard, porter à ébullition et écumer, puis mettre à braiser au four à 120 °C pendant 3 heures.

Au terme de la cuisson, filtrer le jus de canard dans un chinois étamine, le lier avec les foies et les cœurs hachés très finement au couteau et le passer au chinois (la consistance doit être légèrement épaisse).

Ajouter ensuite la réduction bigarade et 3 peaux d'orange amère par personne, et vérifier l'assaisonnement.

Fruits et légumes d'hiver

Couper la pomme et la poire en deux, puis les évider.

Couper les fruits et le céléri-rave en tranches, égaliser ces dernières à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre et les cuire au beurre clarifié.

Cuire la betterave rouge à l'eau salée pendant 5 heures environ (elle doit être très fondante), la laisser refroidir dans l'eau de cuisson et la couper en tranches de 1 cm d'épaisseur. Ces dernières seront glacées au jus de canard additionné de beurre et de vinaigre de xérès. Ajouter en dernier lieu une goutte de vinaigre balsamique.

Finition et Présentation

Présenter le canard en cocotte avec les feuilles d'oranger. Proposer la sauce à part, en cassolette.

La garniture sera présentée sur une grande assiette ovale.



Caneton mi-sauvage

frotté aux **épices pilées, sauce** dolce forte, **betteraves** et **navets** glacés à blond

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	CANETONS MI-SAUVAGES DE 800 G PIÈCE
	FLEUR DE SEL
50 G	DE MIEL

Sauce

50 CL	DE JUS D'ORANGE
100 G	DE MIEL
50 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS
1,5 L	DE JUS DE CANARD
2 C. À S.	DE GRAINES DE CORIANDRE
2 C. À S.	DE MACIS
2 C. À S.	DE GINGEMBRE EN POUDRE
1	BÂTON DE CANNELLE

Garniture

36	BETTERAVES FANES
36	NAVETS AVEC LEURS FANES
	VINAIGRE BALSAMIQUE
10 CL	DE JUS DE CANARD
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL
	GROS SEL GRIS DE MER
2 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
2 CL	DE BOUILLON DE POULE

Préparation des canetons

Flamber, habiller et vider les canards ; réserver les foies et les cœurs. Retirer le fiel des foies et hacher finement ces derniers ainsi que les cœurs. Ils serviront à la liaison du jus.

Saler l'intérieur des canards avec de la fleur de sel et les brider.

Sauce

Prendre toutes les épices et les réduire en poudre en les écrasant à l'aide d'un rouleau, puis les mélanger.

Filtrer le jus d'orange à l'aide d'un chinois étamine. Dans une sauteuse, le mélanger avec le miel et faire réduire doucement à glace. Déglacer avec le vinaigre de xérès et laisser réduire de moitié, puis mouiller avec le jus de canard au vin rouge. Laisser cuire pendant 45 minutes sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement. Ecumer le plus souvent possible afin d'obtenir une sauce lisse et brillante. Lorsqu'elle est cuite, la filtrer avec un chinois étamine et la réserver dans un récipient en Inox. La faire refroidir aussitôt.

Porter sur le feu 20 cl de cette base de sauce, la lier avec le mélange de foies et de cœurs hachés, puis laisser épaissir doucement sans faire bouillir. Lorsque la sauce a obtenu la consistance souhaitée, la passer au chinois étamine, ajouter 1 cuillerée à soupe du mélange d'épices moulues, et la laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau.

Garniture

Rincer à l'eau courante les betteraves fanes débarrassées des radicelles. Démarrer la cuisson dans une russe d'eau froide, ajouter une pincée de gros sel gris de mer et cuire à petit feu. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Eplucher délicatement les betteraves, en prenant soin de ne pas casser les fanes.

Au moment de servir, faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir et saisir légèrement les betteraves. Lorsqu'elles sont chaudes, les déglacer avec un trait de vinaigre balsamique et laisser réduire, puis ajouter 5 cl de jus de canard et les glacer en les arrosant sans cesse.

Eplucher les navets en leur laissant une partie des fanes.

Au moment de servir, faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir et saisir les navets en leur donnant une légère coloration blonde. Les retourner, les assaisonner de fleur de sel et mouiller légèrement avec le mélange de fond blanc de volaille et de bouillon de poule. Couvrir et cuire en maintenant un léger frémissement. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau fin. Lorsqu'ils sont fondants, ajouter 5 cl de jus de canard et les glacer en les arrosant sans cesse.

Cuisson des canetons

A l'aide d'un pinceau, recouvrir complètement les canetons d'une fine couche de miel. Les rouler entièrement dans le mélange d'épices afin de les paner, donner un bon tour de moulin à poivre et les cuire à la broche pendant 17 minutes. Ensuite, les laisser reposer dans un endroit tempéré au-dessus du fourneau.

Finition et Présentation

Réchauffer les canetons dans un four réglé à 180 °C pendant 3 minutes.

Dresser la garniture glacée sur chacune des assiettes.

Ajouter une goutte de vinaigre de xérès dans la sauce, vérifier l'assaisonnement en épices et la mettre en saucière.

Présenter les canards en salle, où ils seront découpés.





Canette mi-sauvage

la **poitrine** fourrée **d'olives** taggiasca **à la rôtissoire,**
les **cuisses** en daube, des **navets** fondants

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	canettes mi-sauvages de 2 kg pièce
100 g	d'olives taggiasca dénoyautées
1 cl	d'huile d'olive
2	petites brindilles de romarin
1 cl	de jus de canard réduit
20 g	de beurre
12	olives taggiasca (pour décorer)
	fleur de sel

Garniture

500 g	de navets
50 g	de beurre
10 g	de sucre semoule
2 cl	de jus de canard

Sauce de base

2 kg	de carcasses de canard
1	*carotte*
1	branche de céleri
1	échalote
1	ruban de zeste d'orange
1/2	bulbe de gingembre
1/2	tête d'ail
1	bouquet garni (persil, romarin, laurier, thym)
10	grains de poivre noir
1 l	de vin rouge
50 cl	de jus de canard
	huile d'olive pour cuisson

Préparation et cuisson des canettes

Poitrines

Flamber les canettes et les vider après avoir retiré la fourchette. Séparer la poitrine des cuisses et de la colonne, lever les suprêmes et retirer les nerfs ainsi que les petites peaux internes.

Concasser les foies et les cœurs avec les olives dénoyautées, ajouter de jus de canard réduit mais froid et tartiner les suprêmes de ce mélange. Recoudre les coffres de canette de manière à les maintenir bien serrés, les brider en mordant les brindilles de romarin, les saler et les poivrer. Les cuire à la broche pendant environ 10 minutes, puis les réserver *sur une grille afin de récupérer le sang,* qui servira à lier la sauce.

Cuisses

Supprimer l'extrémité de l'os des pilons et désosser les gras de cuisse.

Assaisonner les cuisses de sel *et les marquer vivement du côté peau* dans un sautoir, puis les conditionner dans un sac de cuisson sous vide avec 2 cl de sauce de base refroidie et cuire par immersion pendant 14 heures dans une ambiance à 62 °C.

A terme, refroidir rapidement en glace, ouvrir les sacs et égoutter les cuisses, en conservant le jus de cuisson.

Sauce de base

Tailler les ingrédients pour la marinade en mirepoix. Eplucher les gousses d'ail, les couper en deux et les dégermer. Mettre les carcasses de canard et toute la garniture aromatique à mariner dans le vin rouge pendant 24 heures.

Egoutter les carcasses et réserver la garniture et la marinade dans des récipients différents. Laisser sécher les carcasses, les colorer dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive et les saler légèrement. Ajouter la garniture, déglacer avec le vin de la marinade et laisser réduire, puis ajouter le jus de canard et les épices, écumer et cuire au four à 120 °C durant 4 heures.

En fin de cuisson, décanter les carcasses et filtrer la base de sauce obtenue à l'aide d'un chinois étamine.

Garniture

Tourner les navets en forme de cylindre. Les assaisonner de sucre semoule et de sel fin, les enrober de beurre fondu et les étuver à couvert jusqu'à ce qu'ils soient régulièrement dorés.

Les glacer avec le jus de canard et finir de les cuire en les glaçant avec leur jus de cuisson.

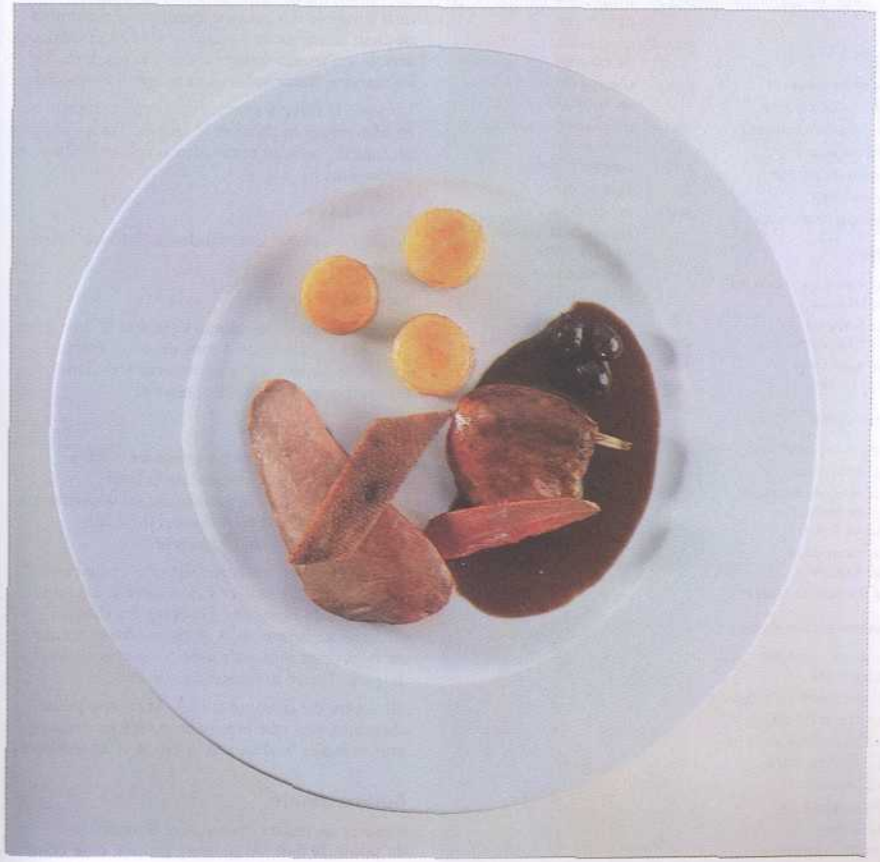


Finition et Présentation

Colorer rapidement les cuisses de canard cuites sous vide, mouiller avec la sauce de base et laisser mijoter durant 3 minutes, puis débarrasser la viande.

Lier la sauce avec le sang réservé, rectifier l'assaisonnement et monter au beurre. Filtrer à travers une passette à sauce et ajouter les olives.

Dresser les cuisses en plat Escoffier, les napper de sauce et les parsemer d'olives. Disposer les poitrines de canette sur un plat en argent, les découper devant les convives et dresser les suprêmes, les navets et les cuisses sur les assiettes.



Petit pâté chaud de colvert

de Sologne et **foie gras** en pithiviers, **sauce rouennaise**

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 G	DE PÂTE FEUILLETÉE
1	ŒUF
1 CL	DE BEURRE CLARIFIÉ

Farce

Farce à gratin

125 G	DE LARD GRAS
125 G	DE LONGE DE PORC
125 G	DE FOIES DE VOLAILLE
20 CL	DE VIN ROUGE
1	BRANCHE DE THYM
1	ÉCHALOTE
1/2	FEUILLE DE LAURIER

Farce hachée

300 G	DE CHAIR DE CANETON MI-SAUVAGE
100 G	DE LARD GRAS DE COLONNA
100 G	DE FOIE GRAS DE CANARD

Farce en morceaux

4	FILETS DE CANETON
100 G	DE FOIE GRAS
50 G	DE FOIE, DE POUMON ET DE CŒUR DE CANETON
50 G	DE LARD GRAS DE COLONNA
20 G	D'ÉCHALOTES CISELÉES

Assaisonnement par kilo de farce

1	BAIE DE GENIÈVRE CONCASSÉE
	FLEUR DE THYM FRAIS
10 G	DE FLEUR DE SEL
4 G	DE POIVRE DU MOULIN
1 G	DE QUATRE-ÉPICES
1 CL	DE MADÈRE
1 CL	DE COGNAC
1 CL	DE XÉRÈS
3 CL	DE JUS DE TRUFFE

Sauce rouennaise

1 KG	DE CARCASSES DE CANARD
500 G	D'AILERONS DE CANARD
500 G	DE PARURES DE CANARD
100 G	D'ÉCHALOTES EN ROUELLES
200 G	DE CAROTTES TAILLÉES EN MIREPOIX
1	BOUQUET GARNI
1	TÊTE D'AIL
50 CL	DE FOND DE VEAU
	LES FOIES ET CŒURS DES CANETONS
1 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS
	FLEUR DE SEL
1,5 L	DE VIN ROUGE
1 CL	DE SANG DE CANARD
20 G	DE CRÈME FRAICHE

Beurre monté

5 CL	DE BOUILLON DE POULE
1	BAIE DE GENIÈVRE ÉCRASÉE
100 G	DE BEURRE

Petits pâtés

Farce à gratin

Retirer le fiel des foies de volaille et séparer les deux lobes. Tailler le lard gras et la longe de porc en petits cubes.

Dans un sautoir, faire fondre l'échalote ciselée et les morceaux de lard gras avec le thym et le laurier, puis saisir les foies de volaille et la longe en les gardant saignants. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin et déglacer avec le vin rouge. Laisser réduire le jus, y rouler les viandes, débarrasser et faire refroidir aussitôt.

Lorsque la farce à gratin est complètement froide, retirer le thym et le laurier. Passer la farce au mixeur, puis au tamis afin qu'elle soit lisse et homogène.

Farce hachée

Passer l'ensemble des viandes au hachoir grosse grille.

Farce en morceaux

Tailler la viande, les abats, le lard et le foie gras en cubes réguliers de 4 mm de côté. Faire fondre le lard et les échalotes ciselées dans un sautoir et les refroidir aussitôt.

Montage des tourtes

Mélanger 300 g de farce à gratin avec 300 g de farce hachée et la totalité de la farce en morceaux. Peser et assaisonner en conséquence, puis cercler la farce en 4 disques de 9 cm de diamètre sur 3 cm d'épaisseur.

Abaisser la pâte feuilletée sur une épaisseur régulière de 1,5 mm et y découper 8 disques de 12 cm de diamètre. Disposer les disques de farce au centre de 4 abaisses, dorer autour de la farce et recouvrir avec les autres disques de pâte. Dorer le dessus des tourtes.

Au centre de chacune d'elles, faire une petite cheminée afin que la vapeur puisse se dégager, puis marquer le dessus à la façon d'un pithiviers.

Beurre monté

Réaliser un beurre monté avec le bouillon de poule, la baie de genièvre écrasée et le beurre.

Sauce rouennaise

Faire mariner les carcasses, les ailerons et les parures de canard avec le vin rouge, la garniture aromatique et les gousses d'ail en chemise. Sortir de la marinade et bien sécher.

Dans une cocotte en fonte, faire colorer carcasses, ailerons et parures, ajouter la garniture et faire suer légèrement, puis déglacer avec la marinade.

Porter à ébullition et ajouter le fond de veau. Dégraisser et saler, puis ajouter les aromates et cuire très doucement à couvert pendant 3 bonnes heures.

Filtrer sans fouler dans un chinois étamine.

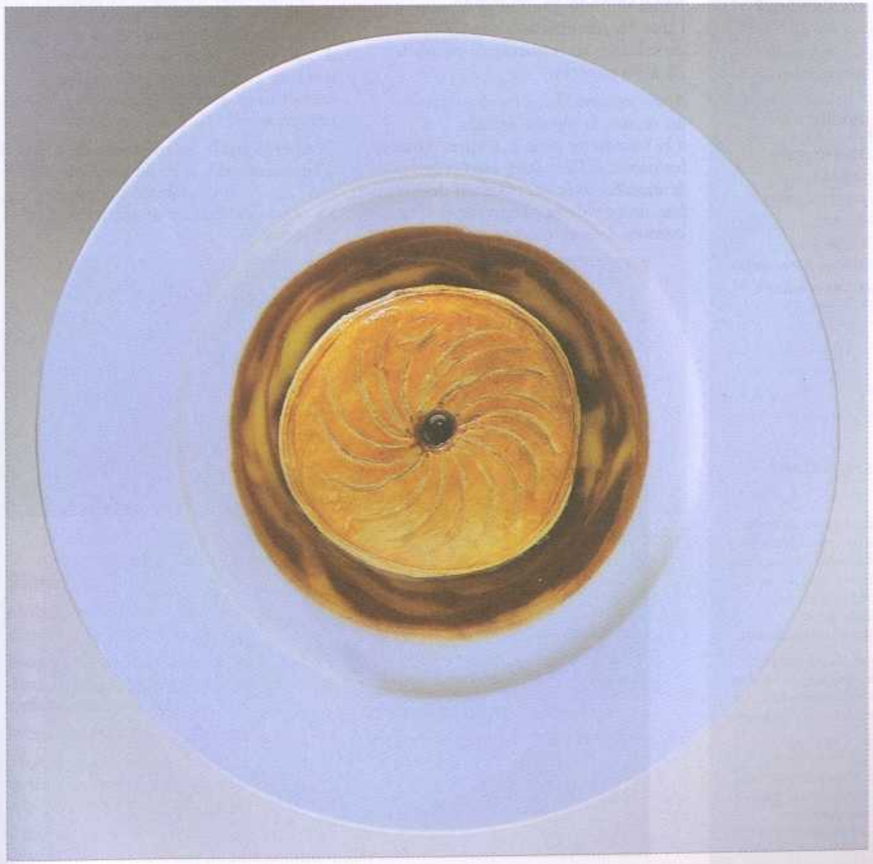
Porter ce jus à ébullition et le lier avec les abats hachés et le sang de canard détendu avec la crème fraîche ; rectifier l'assaisonnement, acidifier avec le vinaigre de xérès et passer au chinois.



Finition et Présentation

Cuire les tourtes dans un four chaud à 190 °C pendant 16 minutes. En fin de cuisson, ajouter 1 cuillerée à café de sauce rouennaise dans chacune des cheminées.

A la sortie du four, lustrer les tourtes d'une fine pellicule de beurre clarifié, les déposer directement sur les assiettes et servir aussitôt. Verser la sauce rouennaise devant les convives et marbrer de beurre monté.



Cardons en gratin

à la **moelle** et aux **truffes**



Pour 4 personnes

Ingrédients

1	PIED DE CARDONS
20 G	DE MOELLE
1 L	DE BOUILLON DE POT-AU-FEU
50 G	DE PARMESAN RÂPÉ
30 G	DE BEURRE
5 CL	DE JUS DE VOLAILLE
2 CL	DE JUS DE TRUFFE

Truffe et moelle

120 G	DE TRUFFE NOIRE
400 G	DE MOELLE
5 CL	DE JUS DE TRUFFE
20 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL
	POIVRE MIGNONNETTE
	VINAIGRE D'ALCOOL

Préparation et cuisson des cardons

Supprimer les branches extérieures d'un pied de cardons de belle taille et, à l'aide d'un couteau d'office, effiler le cœur en prenant soin d'enlever tous les fils. Couper des tronçons de 9 cm et les plonger dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau) afin d'éviter qu'ils noircissent.

Cuire les cardons assaisonnés de fleur de sel dans un autocuiseur pendant 25 à 30 minutes.

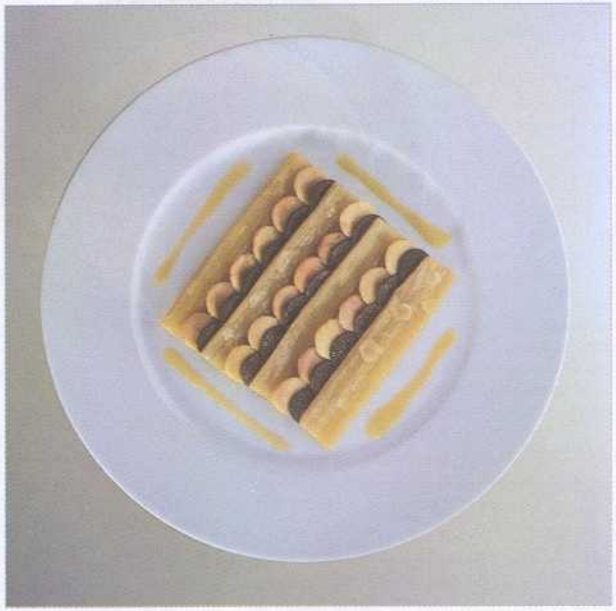
Après cuisson, faire fondre dans un sautoir la moelle écrasée à la fourchette avec le beurre, ajouter les cardons. Faire suer sans coloration et mouiller avec du bouillon de pot-au-feu, un peu de jus de truffe et d'eau cuisson. Laisser mijoter à feu doux pour que ces derniers s'imprègnent du jus de cuisson.

Débarrasser les cardons, puis les égoutter, et conserver le jus.

Truffe et moelle

Faire pocher la moelle dans de l'eau salée légèrement vinaigrée pendant 5 minutes. La refroidir aussitôt, puis la découper en rondelles de 3 mm d'épaisseur et, avec un emporte-pièce rond de 2 cm de diamètre, égaliser les bordures. Prévoir 18 pièces par personne.

Couper la truffe en rondelles de 1 mm d'épaisseur puis, avec un emporte-pièce rond de 2 cm de diamètre, égaliser les bordures. Prévoir 18 pièces par personne.



Finition et Présentation

Faire suer les lamelles de truffe dans un sautoir avec le beurre moussant et ajouter les cardons. Déglacer avec un trait de jus de truffe et un trait de jus de cuisson, puis glacer les cardons dans cette réduction.

Dans chaque plat à gratin, disposer des rangées de cardons alternant avec des rondelles de moelle et des lamelles de truffe.

Arroser avec 1 cuillerée à soupe de jus de volaille, parsemer de parmesan et faire légèrement gratiner au four. Napper de jus, parsemer de fleur de sel et de poivre mignonnette et servir aussitôt.

Caviar oscietre

impérial d'Iran, **blinis** au sarrasin



Pour 4 personnes



Ingrédients

200 G	DE CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL D'IRAN
100 G	DE CRÈME DOUBLE

Garniture

4	ŒUFS DE POULE FERMIERS
1/2	BOTTE DE PERSIL CISELÉ
10 G	DE PETITES CÂPRES
2	CÉBETTES
1	CITRON NON TRAITÉ

Blinis

125 G	DE FARINE DE BLÉ TYPE 55
125 G	DE FARINE DE SARRASIN
25 CL	DE LAIT
5 G	DE SEL FIN
10 G	DE LEVURE DE BIÈRE
3	JAUNES D'ŒUFS
3	BLANCS D'ŒUFS

Blinis

Mélanger les farines et le sel ; détendre la levure dans le lait.

Incorporer délicatement le lait dans la farine, puis laisser gonfler dans un endroit tempéré.

Incorporer les jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Cuire dans une poêle antiadhésive des blinis assez épais.

Garniture

Cuire les œufs durs, puis hacher le blanc et le jaune séparément.

Concasser le persil.

Tailler en salpicon le citron pelé à vif et l'égoutter sur un linge.

Ciseler finement les cébettes.

Finition et Présentation

Dresser sur les assiettes un blini entouré de la garniture, et le surmonter d'une grosse quenelle de caviar.

Accompagner de crème double.

Caviar oscietre gold

et **pommes de terre** roseval
cuites en peau à la **moelle**



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 125 g de caviar oscietre gold
- 12 pommes de terre roseval
- 150 g de moelle de bœuf
- 1/2 botte de ciboulette
- 12 pluches de persil frit
- 1 l de fond blanc de volaille

Crème aigre

- 15 g de pulpe de citron
- 0,5 cl de jus de citron
- 150 g de crème liquide
- fleur de sel

Préparation des pommes de terre

Mettre la moelle à dégorger dans de l'eau glacée jusqu'à ce qu'elle soit très blanche.

Cuire les pommes de terre dans le fond blanc de volaille et ajouter la moelle 10 minutes avant la fin de la cuisson.

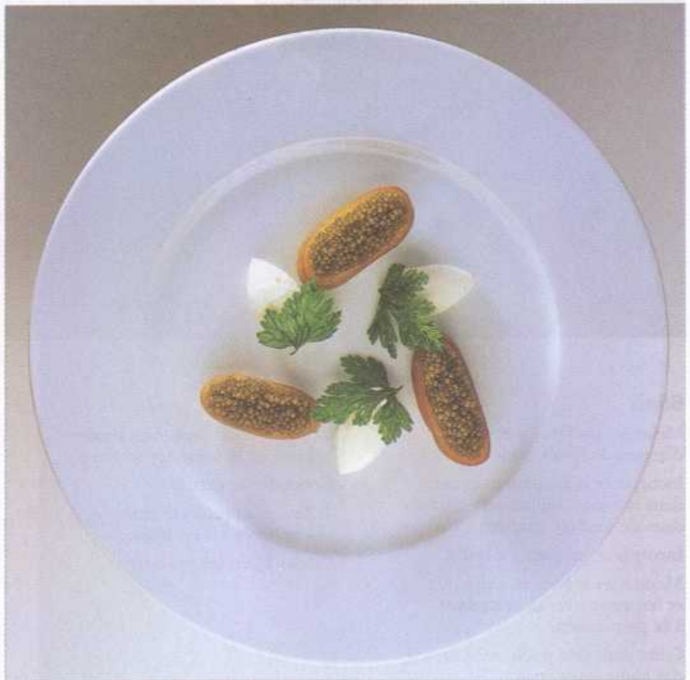
Au terme de la cuisson, veiller à ce que la moelle soit cuite ainsi que les pommes de terre.

Décalotter les pommes de terre aux trois quarts et récupérer la pulpe.

Écraser à la fourchette la moelle et la pulpe de pommes de terre, détendre avec un peu de bouillon de cuisson et assaisonner de ciboulette ciselée, de fleur de sel et de poivre du moulin.

Crème aigre

Réaliser avec la crème liquide une crème mi-montée, l'assaisonner de jus de citron, de fleur de sel et de poivre du moulin, puis ajouter la pulpe de citron.



Finition et Présentation

Disposer la purée de pommes de terre et de moelle dans les pommes de terre évidées et la recouvrir de caviar oscietre.

Dresser dans chaque assiette 3 pommes de terre et 3 quenelles de crème aigre parsemées de pluches de persil frit.

Bouillon de cèpe de pays

en **cappuccino**, des **écrevisses « pattes rouges »** au corail



Pour 4 personnes



Ingrédients

- 120 g d'oignons blancs
- 3 cèpes moyens de 300 g pièce
- 80 cl de bouillon de poule
- 5 cl de crème fleurette montée
- 4 têtes de cèpes de 5 cm de diamètre
- huile d'olives très mûres
- 4 pluches de cerfeuil

Ecrevisses

- 1 citron
- 20 grosses écrevisses « pattes rouges »
- 3 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de persil
- 50 g de beurre d'écrevisse
- 1 branche de fenouil sec
- 5 g de poivre noir en grains
- 2 cl d'huile d'olive pour cuisson

Bouillon de cèpes

Eplucher et émincer les oignons blancs. Nettoyer les cèpes, les laver et les couper en gros morceaux.

Dans une casserole, faire suer les oignons à couvert sans coloration, puis ajouter les cèpes et laisser compoter à feu très doux.

Verser le bouillon de poule bouillant et cuire pendant 30 minutes, puis filtrer à travers un chinois étamine. Vérifier l'assaisonnement, la consistance doit être onctueuse, ni épaisse ni granuleuse. Dans un saladier, monter la crème fleurette.

Ecrevisses

Séparer le corps des têtes et réserver le corail. Cuire uniquement les pinces dans un court-bouillon aromatisé de fenouil sec et de poivre noir pendant 2 minutes.

Rôtir les queues dans une cocotte pendant 3 minutes, puis ajouter les gousses d'ail écrasées et le persil, puis laisser infuser durant 10 minutes dans la cocotte couverte d'un linge humide.

Après refroidissement, décortiquer les pinces et les queues.

Coaguler le corail dans un cul de poule au bain-marie. Après refroidissement, le concasser au couteau.

Au moment de servir, raidir les écrevisses dans du beurre d'écrevisse.

Acidifier d'un trait de jus de citron, ajouter la concassée de corail cuit et donner un tour de moulin à poivre.

Finition et Présentation

Nettoyer les têtes de cèpe, les assaisonner et les cuire sur la grillade.

Chauffer le bouillon et le verser en soupière avec 1 cuillerée de crème montée.

Ranger les cèpes au centre de chaque assiette, ajouter 1 cuillerée de crème assaisonnée de poivre noir, verser un trait d'huile d'olives très mûres et terminer par les écrevisses au corail et 1 pluche de cerfeuil.

Cèpes en feuilles de châtaignier



Pour 4 personnes

Ingrédients

12	beaux cèpes de 70 g chacun
28	feuilles de châtaignier
2	échalotes
30 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel

Retirer le bout terreux des cèpes et brosser ces derniers sous un filet d'eau froide. Les égoutter et les sécher soigneusement.

Emincer les pieds en tranches de 5 mm d'épaisseur ; ne pas toucher aux têtes.

Eplucher et ciseler finement les échalotes.

Laver et sécher les feuilles de châtaignier, puis les enduire d'huile d'olive.

Prendre 4 cassolettes rondes, de 12 cm de diamètre, ayant un couvercle et pouvant passer au four. Y ranger les feuilles de châtaignier en rosace, en les superposant (7 feuilles par cassolette) et en mettant le côté supérieur des feuilles vers l'extérieur. Les faire dépasser de moitié du récipient.

Disposer les rondelles de pied de cèpe dans le fond et les assaisonner de sel, de poivre du moulin et d'huile d'olive. Les parsemer d'échalotes ciselées, poser les têtes par-dessus et assaisonner celles-ci comme les pieds.

Rabattre les feuilles sur les cèpes en les repliant vers le centre, poser dessus une feuille de papier d'aluminium et, enfin, le couvercle.

Faire cuire pendant 20 minutes au four à 180 °C.

Lorsque les cèpes sont cuits, retirer les feuilles de papier d'aluminium, remettre le couvercle des cassolettes et servir aussitôt.



Gros ravioli de cèpes

à peine saucés, de la **riquette** à cru



Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g	de cèpes
1	jaune d'œuf
15 g	d'échalote ciselée
1	gousse d'ail
40 g	de parmesan
30 cl	de jus de veau
	persil
	huile d'olive pour cuisson
250 g	de pâte à ravioli
	quelques pluches de persil
1	pointe d'ail haché
1,5 l	de bouillon de poule
4	gros copeaux de parmesan
12	lamelles de jeune cèpe taillées à cru à l'aide d'une mandoline

Salade

1	botte de riquette
	fleur de sel
	huile d'olive pour assaisonnement

Préparation des ravioli

Tailler les cèpes en dés de 4 mm de côté, les faire revenir à l'huile d'olive sans trop les colorer et les égoutter.

Dans une cocotte, faire suer l'échalote et l'ail. Ajouter les cèpes, mouiller avec 20 cl de jus de veau et laisser mijoter pendant 10 minutes, puis réserver.

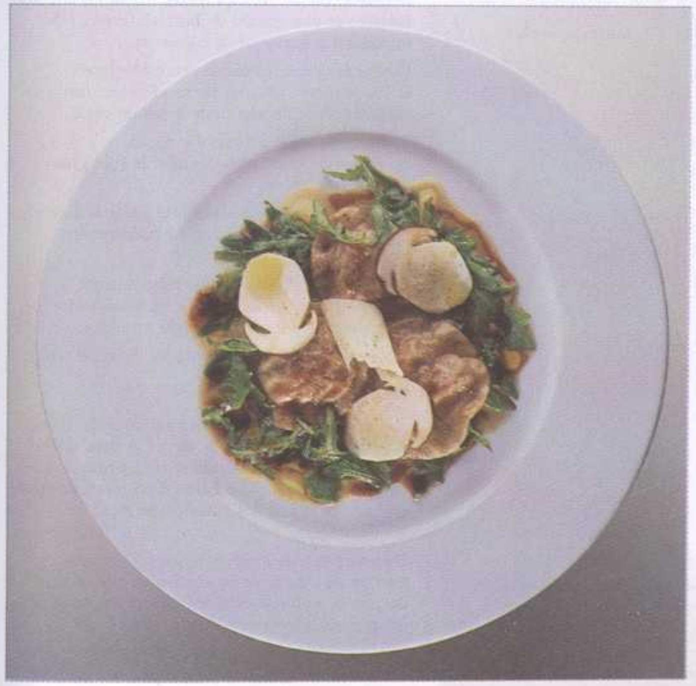
Une fois les cèpes refroidis, ajouter le parmesan râpé, le jaune d'œuf et le persil concassé. Assaisonner.

Abaisser finement la pâte. Déposer des petits tas de farce sur la moitié de la bande de la pâte, replier l'autre moitié et fermer les ravioli avec un cercle, puis les découper avec un emporte-pièce cannelé et les ranger sur une grille à pâte (prévoir 3 pièces par personne).

Salade

Effeuiller la riquette et conserver les petites feuilles. Laver à grande eau, rincer et essorer.

Assaisonner la salade d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin.



Finition et Présentation

Pocher les ravioli dans le bouillon de poule frémissant.

Disposer la riquette crue au fond des assiettes, poser les raviolipar-dessus et arroser de jus de veau et d'un filet d'huile d'olive. Décorer de lamelles de jeune cèpe et de copeaux de parmesan, puis servir aussitôt.

Cèpes de châtaignier

et **foie gras de canard** en gratin

Pour 4 personnes



Ingrédients

24	cèpes de 6 cm de diamètre
500 g	de graisse de canard
4	gousses d'ail
50 g	de lard de ferme
100 g	de foie gras de canard
3 cl	de jus de cèpe
	fleur de sel
1	gousse d'ail
1 cl	de fond blanc de volaille
50 g	de parmesan râpé

Beurre de cèpes

100 g	de beurre en pommade
1	gousse d'ail
30 g	de persil concassé
10 g	de moutarde de Meaux
10 g	de poudre d'amandes
3 g	de sel
3 g	de poivre
100 g	de brunoise de pieds de cèpe
15 g	de brunoise de jambon de San Daniele
	huile d'olive pour cuisson

Jus de cèpe

2	cuisses de volaille
4	échalotes taillées en grosses rouelles
200 g	de parures de têtes de cèpe
200 g	de pieds de cèpe
6	gousses d'ail
5 cl	d'huile d'olive
15 g	de beurre
10 cl	de vin blanc
1 l	de bouillon de poule
2	lamelles de cèpe sec

Préparation des cèpes

Nettoyer les pieds des cèpes en les grattant avec un couteau d'office, puis brosser les champignons sous l'eau courante, les sécher sur un linge et séparer la tête des pieds.

Trancher les têtes en lamelles de 5 mm d'épaisseur, les assaisonner de fleur de sel et les rôtir dans une cocotte en leur donnant d'abord une légère coloration blonde avec la graisse de canard, les gousses d'ail en chemise éclatées et une parure de lard de ferme. Finir la cuisson à feu doux et à couvert.

Retirer les cèpes et les réserver. Déglacer la cocotte avec un trait de fond blanc, filtrer et réserver ce déglaçage pour le jus de cèpe.

Tailler les pieds en brunoise régulière de 5 mm de côté, puis détailler le foie gras de la même façon.

Faire sauter vivement dans une poêle le foie gras et l'égoutter sur une grille, en conservant la graisse.

Utiliser cette dernière pour faire revenir la brunoise de pieds de cèpe et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Rassembler le tout et lier de jus de cèpe réduit.

Montage

Tailler des cercles de papier sulfurisé de 18 cm de diamètre et les frotter avec 1 gousse d'ail coupée en deux. Les enduire d'une fine couche de graisse de canard à l'aide d'un pinceau, puis enduire de même les lamelles de cèpe, sur les deux faces.

Disposer sur les feuilles de papier sulfurisé les lamelles de cèpe en écailles, les recouvrir de papier sulfurisé et d'une plaque en Inox pour les presser légèrement. Réserver au froid.

Une fois refroidis, parer les extrémités de façon à obtenir des cercles réguliers.

Finition et Présentation

Dans un plat à gratin, disposer la brunoise de cèpes et de foie gras.

Couvrir avec les disques de lamelles de cèpe et masquer de beurre de cèpes ; passer l'ensemble au four pendant environ 8 minutes.

Saupoudrer de parmesan râpé et glisser le plat à gratin sous le gril durant quelques instants.

Servir aussitôt et napper de jus de cèpes devant les convives.

Jus de cèpe

Dans une cocotte en fonte, faire revenir les cuisses de volaille découpées en gros morceaux avec 1 cuillerée de graisse de canard. Lorsqu'elles sont bien dorées, ajouter le beurre et faire suer les échalotes et les gousses d'ail éclatées. Ajouter les parures de tête de cèpe et laisser compoter sans trop de coloration.

Faire sauter dans une poêle noire les pieds de cèpe dans un peu de graisse de canard, les égoutter et les jeter dans la cocotte. Déglacer avec le vin blanc, décoller les sucs, puis mouiller avec le bouillon de poule une première fois à peine à hauteur et réduire à glace. Mouiller de nouveau et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les cèpes soient bien compotés.

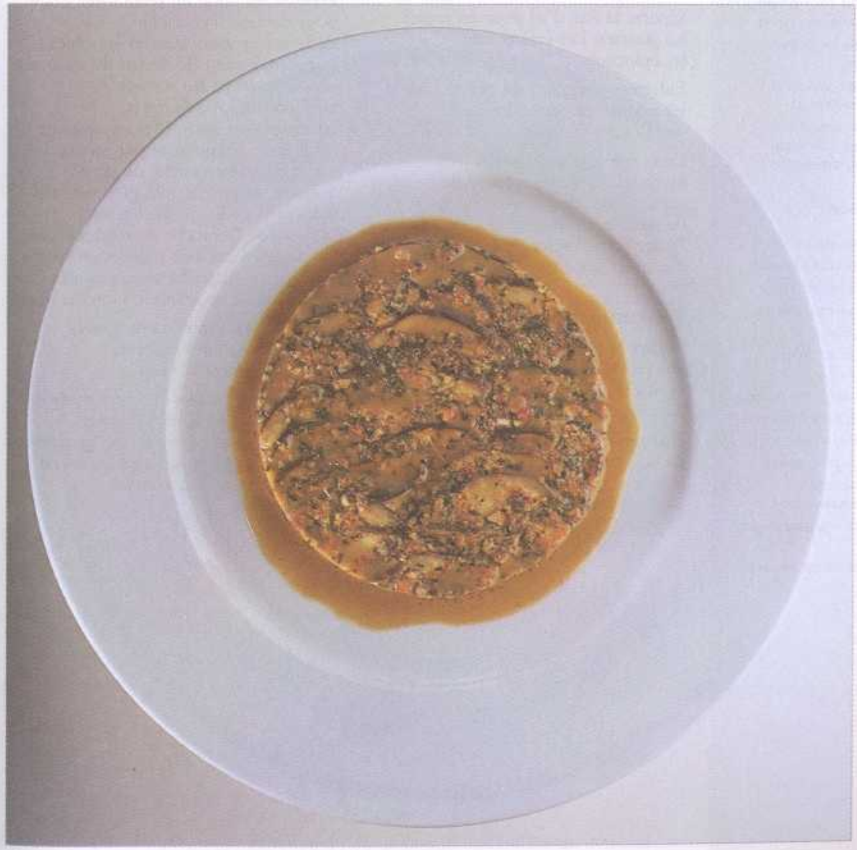
En fin de cuisson, infuser les lamelles de cèpe sec pendant quelques minutes. Egoutter sur un tamis et filtrer à l'aide d'un chinois étamine.

Ajouter le jus de déglaçage, réduire légèrement et vérifier l'assaisonnement.

Beurre de cèpes

Dans une sauteuse, faire fondre 10 g de beurre et ajouter l'échalote ciselée, puis la brunoise de pieds de cèpe (ne pas saler). Faire suer pendant quelques instants.

En fin de cuisson, ajouter le jambon, le persil concassé, la gousse d'ail hachée et lier de moutarde. Incorporer au beurre en pommade, ajouter la poudre d'amandes et rectifier l'assaisonnement.



Cèpes grenailles à l'huile

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 kg	de cèpes grenailles
1	bâton de cannelle
3	clous de girofle
1	branche de romarin
1	feuille de laurier
1	branche de thym
5	grains de poivre noir
2 l	d'huile d'olives très mûres
4	petits bouquets garnis (laurier, thym, romarin)

Jus de cuisson

75 cl	de vin blanc sec
50 cl	de vinaigre blanc
1	branche de thym
1	feuille de laurier
1	tête d'ail
1 c. à s.	de poivre noir en grains
	gros sel gris de mer
1 c. à c.	de sucre en poudre
1	oignon blanc
5	clous de girofle
1 c. à s.	de fraines de coriandre
3	branches de fenouil sec
1	branche de romarin

Jus de cuisson

Eplucher l'oignon et le piquer à l'aide des clous de girofle.

Confectionner un bouquet garni avec les branches de thym, de fenouil et de romarin ainsi que la feuille de laurier.

Séparer la tête d'ail pour en retirer les gousses. Les éclater sans les éplucher.

Enfermer les grains de poivre noir et les graines de coriandre dans une bourse en tissu.

Dans une grande cocotte, mettre le vin blanc sec, le vinaigre blanc, le bouquet garni, la bourse, du gros sel gris de mer, les gousses d'ail et le sucre. Porter à ébullition, puis laisser frémir à couvert pendant 3 minutes.

Préparation et cuisson des cèpes

Retirer la partie terreuse des pieds des cèpes, brosser ces derniers sous l'eau courante et les essuyer avec du papier absorbant.

Plonger les cèpes entiers dans le jus de cuisson bouillant et les laisser cuire pendant 15 minutes en maintenant un léger frémissement. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Lorsqu'elle pénètre sans difficulté, prélever les cèpes à l'aide d'une écumoire et les égoutter sur une plaque perforée en Inox. Retirer toute la garniture aromatique et laisser refroidir.

Prendre un bocal en verre assez grand pour contenir l'ensemble de la préparation. Ranger les cèpes horizontalement (le dessus du chapeau vers le haut) en les serrant en 7 couches régulières et en intercalant entre elles un aromate différent : commencer par mettre sur la première couche de cèpes 5 grains de poivre noir, puis sur celle d'après 1 feuille de laurier, sur la suivante 1 branche de thym et ainsi de suite, en utilisant tous les aromates. Finir par une couche de cèpes afin de remplir le récipient à 3 cm du bord.

Recouvrir généreusement d'huile d'olives très mûres et fermer hermétiquement le bocal.

Conserver les cèpes en chambre froide à l'abri de la lumière. Compter 3 bonnes semaines avant de les utiliser pour que se produise le phénomène d'osmose (mélange de tous les parfums).



Finition et Présentation

Au moment de l'emploi, prélever à l'aide d'une cuillère en Inox propre la quantité nécessaire de cèpes grenailles. Confectionner 4 bouquets garnis pour la présentation (1 petite feuille de laurier, 1 branche de thym, 1 branche de romarin).

Ranger harmonieusement les cèpes, coupés en deux dans le sens de la hauteur, dans des assiettes creuses, donner un bon tour de moulin à poivre, parsemer quelques grains de fleur de sel et verser un filet d'huile d'olive de la marinade. Planter les petits bouquets garnis et servir frais, mais pas glacé.



Comme une pizza de cèpes

écrevisses « pattes rouges » raidies au **beurre** et **persil**

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

250 G	DE FARINE DE BLÉ TYPE 45
25 G	D'HUILE D'OLIVE
9 CL	D'EAU
5 G	DE SEL
10 G	DE LEVURE DE BIÈRE
400 G	DE TÊTES DE CÈPE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL
80 G	DE BEURRE
30 G	DE PERSIL CONCASSÉ
30 G	D'ÉCHALOTES CISELÉES
1	GOUSSE D'AIL
50 G	DE TOMATES CONFITES

Ecrevisses

20	GROSSES ÉCREVISSES « PATTES ROUGES »
3	GOUSSES D'AIL
	QUEUES DE PERSIL
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
50 G	DE BEURRE D'ÉCREVISSE
30 G	DE PERSIL PLAT DÉTAILLÉ EN PLUCHES



Pizza de cèpes

Disposer la farine en fontaine. Diluer la levure dans un peu d'eau tiède, puis l'incorporer à la farine avec le sel et l'huile d'olive.

Travailler la pâte et la faire lever, une première fois, pendant 40 minutes environ.

La pétrir une nouvelle fois, puis la faire lever à nouveau.

Couper les têtes de cèpe en lamelles de 3 mm d'épaisseur et les faire sauter à l'huile d'olive. Les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Travailler le beurre en pommade. Y ajouter les tomates confites écrasées, les échalotes, le persil concassé et l'ail haché. Bien mélanger, puis étaler ce beurre sur 1 mm d'épaisseur et découper des disques de 15 cm de diamètre.

Abaisser la pâte à pizza et y découper également des disques de 15 cm de diamètre.

Ranger les lamelles de cèpe sur ces disques en rosace régulière.

Ecrevisses

Séparer les corps des têtes des écrevisses et garder les pinces pour une autre utilisation.

Rôtir les queues d'écrevisse à l'huile d'olive dans une cocotte pendant 3 minutes, puis ajouter les gousses d'ail écrasées et les queues de persil. Laisser infuser pendant 10 minutes dans la cocotte couverte d'un linge humide.

Après refroidissement, décortiquer les queues d'écrevisse.

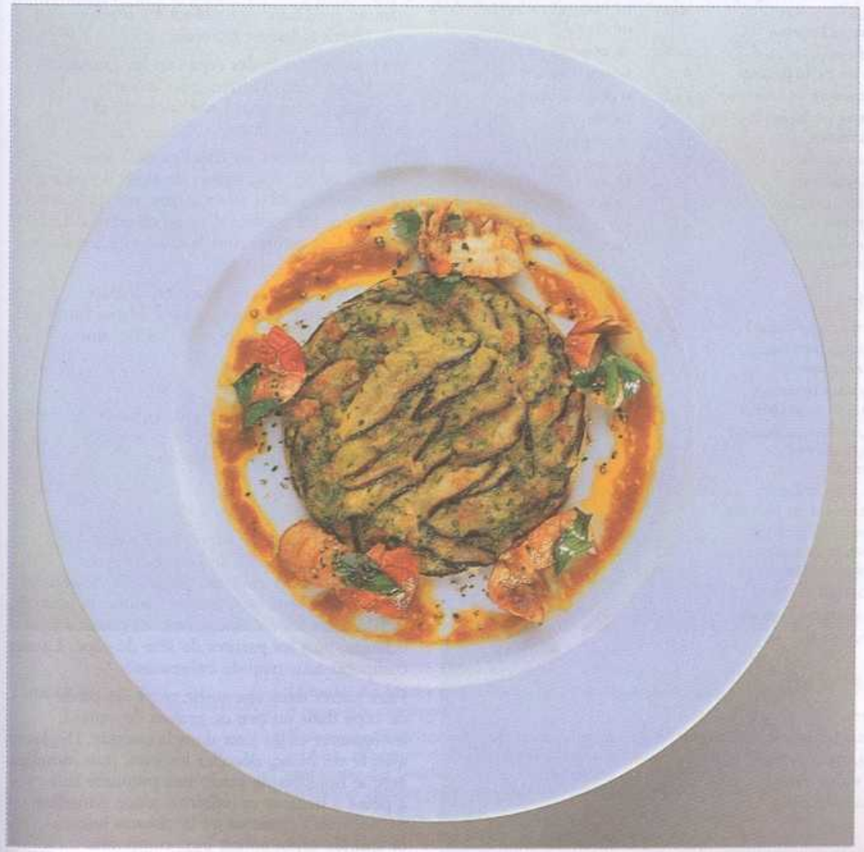
Finition et Présentation

Cuire au four à 230 °C pendant 8 minutes les pizzas, puis mettre par-dessus les disques de beurre et cuire à nouveau pendant 2 minutes.

Faire sauter les queues d'écrevisse dans le beurre d'écrevisse.

Dresser les pizzas dans les assiettes, répartir les queues d'écrevisse, décorer avec les pluches de persil et verser un filet de beurre d'écrevisse autour. Servir aussitôt.





Feuilleté aux cèpes

marmelade cassée,
d'autres cèpes en fines **lamelles,** jus réduit



Pour 4 personnes

Ingrédients

300 g	de pâte feuilletée à 6 tours
80 g	d'amandes fraîches taillées en bâtonnets
30 g	de jaune d'œuf pour la dorure
4	cèpes moyens de 7 à 8 cm de diamètre
50 g	de graisse de canard
1	parure de jambon de Jabugo
	fleur de sel
3	gousses d'ail
1	parure de lard de ferme
2 cl	de fond blanc de volaille

Marmelade

150 g	de purée de cèpes
50 g	d'ail confit taillé en bâtonnets
3	amandes fraîches taillées en julienne
50 g	de jambon de Jabugo taillé en fine julienne
2	tiges de cébette détaillées en sifflets
10	pétales de tomate confite taillés en fine julienne
2 cl	de jus de cèpes
	vinaigre de Barolo
	fleur de sel

Copeaux de cèpes

4	cèpes
	fleur de sel
10	amandes fraîches
1 cl	de jus de truffe
2 cl	d'huile d'olive

Jus de cèpe

2	cuisses de volaille
4	échalotes détaillées en grosses rouelles
200 g	de parures de têtes de cèpe
200 g	de pieds de cèpe
6	gousses d'ail
5 cl	d'huile d'olive
15 g	de beurre
10 cl	de vin blanc
1 l	de bouillon de poule
2	lamelles de cèpe sec
2	pétales de tomate confite hachés
30 g	de têtes de cèpe hachées à cru

Préparation et cuisson des feuilletés

Etaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur et étendre sur l'abaisse une fine pellicule de dorure.

Disperser sur le dessus les bâtonnets d'amande fraîche et les incruster à l'aide d'un rouleau.

Détailler 2 rectangles de 15 x 20 cm et les déposer sur une plaque à pâtisserie beurrée. Saler les abaisses de feuilletage.

Glisser la plaque dans le four préchauffé à 200 °C et laisser cuire pendant 14 minutes environ, puis faire caraméliser les feuilletés sous le gril et laisser refroidir.

Nettoyer les pieds des cèpes en les grattant avec un couteau d'office, puis brosser les champignons sous l'eau courante et les sécher sur un linge.

Trancher les cèpes en lamelles de 5 mm d'épaisseur, les assaisonner de fleur de sel et les faire dorer dans une cocotte avec la graisse de canard, les gousses d'ail en chemise éclatées et le lard de ferme. Finir la cuisson à feu doux et à couvert.

Retirer les cèpes et les réserver, déglacer la cocotte avec un trait de fond blanc, filtrer et réserver le déglaçage pour le jus de cèpe.

Marmelade

Lier à chaud la garniture avec la purée de cèpes. Détendre avec le jus de cèpe et acidifier d'un trait de vinaigre de Barolo.

Jus de cèpe

Dans une cocotte en fonte, faire dorer les cuisses de volaille découpées en gros morceaux avec 1 cuillerée de graisse de canard. Lorsqu'elles sont bien dorées, ajouter le beurre et faire suer les échalotes avec les gousses d'ail éclatées, puis les parures de tête de cèpe. Laisser compoter sans trop de coloration.

Faire sauter dans une poêle noire les pieds de cèpe dans un peu de graisse de canard, les égoutter et les jeter dans la cocotte. Déglacer avec le vin blanc, décoller les sucs, puis mouiller avec le bouillon de poule une première fois à peine à hauteur et réduire à glace. Mouiller de nouveau et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les cèpes soient bien compotés.

En fin de cuisson, infuser les lamelles de cèpe sec pendant quelques minutes. Egoutter sur un tamis et filtrer à l'aide d'un chinois étamine.

Ajouter le jus de déglaçage et réduire légèrement. Lier avec l'huile d'olives très mûres et ajouter le hachis de tomate confite et de têtes de cèpe.

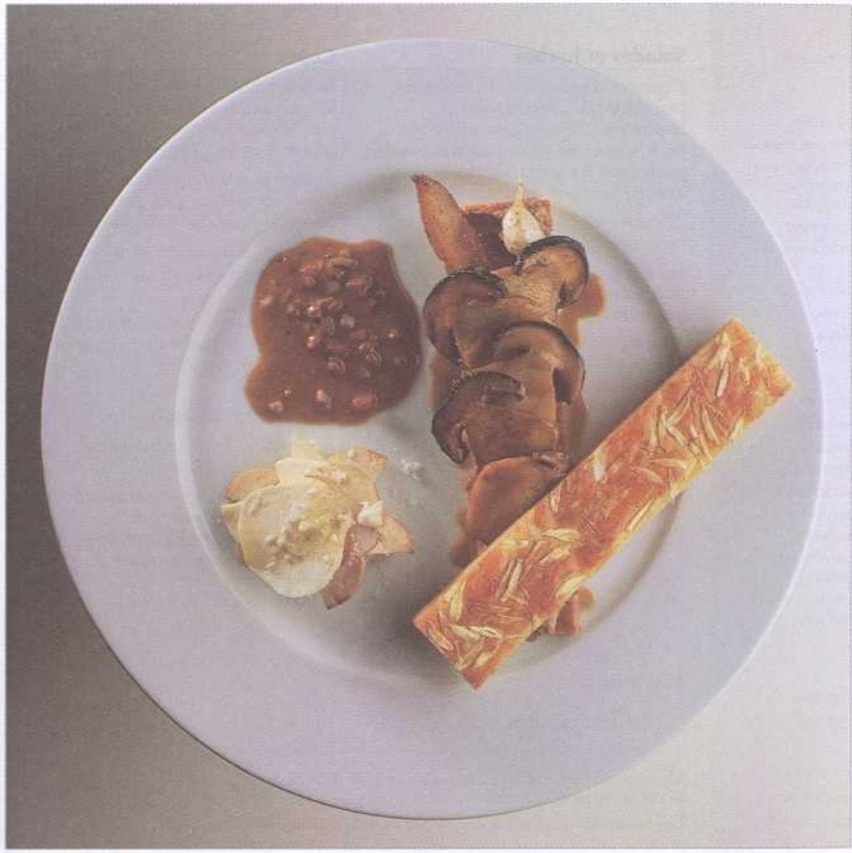
Copeaux de cèpe

Emonder les amandes fraîches et les piler dans un mortier avec le jus de truffe.

Monter cette pâte avec l'huile d'olive et l'assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Nettoyer les pieds des cèpes en les grattant avec un couteau d'office, brosser les champignons sous l'eau courante et les sécher sur un linge.

Les tailler à l'aide d'une mandoline en fins copeaux et les assaisonner du condiment aux amandes fraîches.



Finition et Présentation

Détailler des bandes de feuilletage de 3 cm de largeur de façon à obtenir 8 rectangles identiques.

Poser les feuilletés sur une plaque en Inox, les réchauffer, côté caramélisé en haut, et tartiner 4 d'entre eux d'une épaisse couche de marmelade surmontée des lamelles de cèpe. Recouvrir des 4 rectangles de feuilletage restants et appuyer légèrement sur les mille-feuilles pour les stabiliser.

Dresser les feuilletés sur les assiettes, réaliser un dôme harmonieux avec les copeaux de cèpe, napper de jus et servir le reste à part, en cassolette.

Mélange d'herbes et de salades d'automne

cèpes émincés assaisonnés,
condiment de **noix pilées**

Pour 4 personnes

Ingrédients

30 G	DE MORGELINE
20 G	DE POURPIER SAUVAGE
100 G	DE PETITES SALADES (CHICORÉE, FEUILLE DE CHÊNE, ETC.)
80 G	DE FRISÉE FINE
50 G	DE FRISÉE À GROSSES CÔTES
80 G	DE ROQUETTE
30 G	DE MÂCHE
50 G	DE PISSENLIT
50 G	DE CORNE-DE-CERF
2 G	DE MENTHE
5 G	DE CERFEUIL
2 G	DE FEUILLES DE CÉLERI
3 G	D'ESTRAGON
3 G	DE MARJOLAINE
3 G	DE BASILIC VERT
5 G	DE CIBOULETTE
20 G	DE PARMESAN
2 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
4	TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE

Cèpes

6	TÊTES DE CÈPE
	FLEUR DE SEL

Condiment

10	NOIX FRAÎCHES
1 CL	DE JUS DE TRUFFE
0,5 CL	D'ALCOOL DE NOIX
7 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL

Salades et herbes

Equeuter la morgeline, le pissenlit, la roquette, la corne-de-cerf et le pourpier. Séparer en feuilles les frisées et les petites salades pour ne garder que les sommités des feuilles avec un morceau de côte.

Effeuiller les cœurs de mâche et ne conserver que les plus petites feuilles.

Laver les salades à grande eau en les gardant séparées, les rincer et les essorer, puis réaliser le mélange.

Equeuter en pluches le cerfeuil, la menthe fraîche, l'estragon, la marjolaine, le basilic vert, les feuilles de céleri et la ciboulette. Garder uniquement les sommités des feuilles.

Laver les herbes à grande eau en les gardant séparées, les rincer et les essorer, puis réaliser le mélange.

Cèpes

Nettoyer les pieds des cèpes en les grattant avec un couteau d'office, puis brosser les champignons sous l'eau courante et les sécher sur un linge.

Séparer la tête du pied pour ne conserver que les têtes ; réserver les pieds pour une autre préparation.

Râper les cèpes à l'aide d'une mandoline à truffe et les disposer sur une plaque bien à plat.

Tartiner chaque copeau de condiment de noix, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Condiment de noix

Décortiquer les noix fraîches et supprimer la peau à cru.

Les piler dans un mortier avec le jus de truffe et l'alcool de noix, puis monter à l'huile d'olive et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. Réserver.

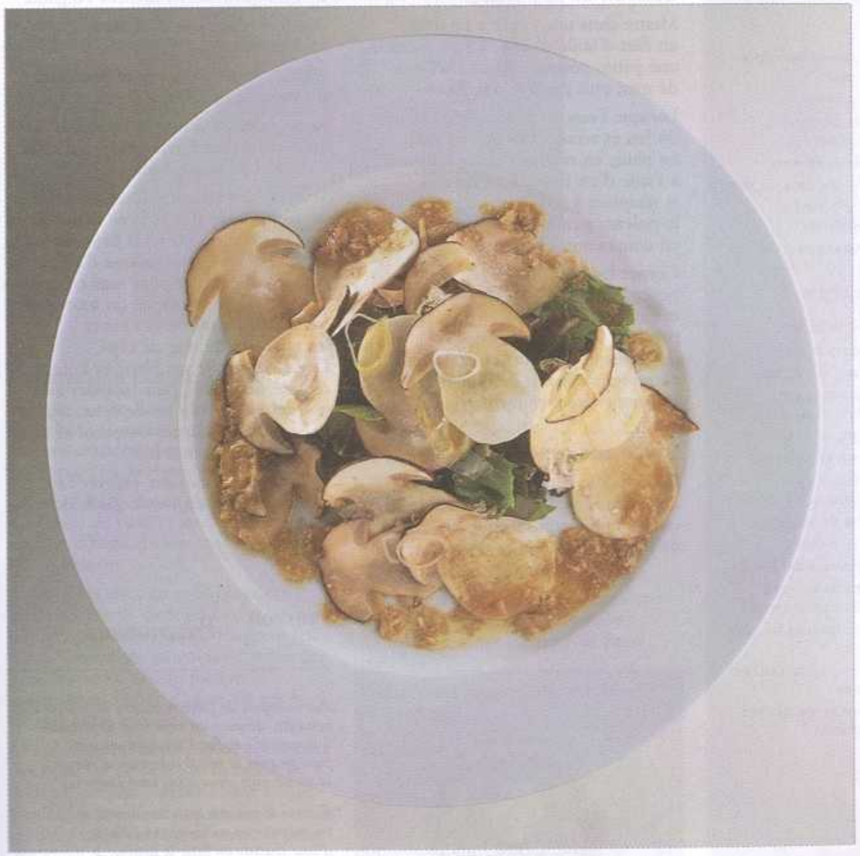
Finition et Présentation

Mélanger les herbes à la salade, assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et d'huile d'olive.

Dresser un dôme de salade sur chaque assiette et ajouter les copeaux de cèpe.

Râper le parmesan sur le dessus, et napper avec le reste de condiment de noix et servir en accompagnement des toasts préalablement grillés au feu de bois.





Polenta, sauce aux cèpes



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de farine moyenne de maïs
- 80 g de beurre
- 60 g de parmesan reggiano
- 40 g de mascarpone
- gros sel gris de mer
- huile d'olives très mûres
- 4 lamelles de cèpe cru

Sauce aux cèpes

- 1 oignon blanc
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de fond blanc de volaille
- 20 cl de jus de veau
- 1/4 de botte de persil plat
- 150 g de graisse de canard
- fleur de sel
- huile d'olive
- 50 g de jambon de Jabugo
- 100 g de pieds de cèpe taillés en brunoise
- 150 g de quartiers de tête de cèpe
- 50 g de moelle détaillée en dés
- 1 bouquet de queues de persil

Cuisson de la polenta

Mettre dans une cocotte en fonte un filet d'huile d'olive, 1 litre d'eau et une petite poignée de gros sel gris de mer, puis porter à ébullition.

Lorsque l'eau bout, retirer la cocotte du feu et verser la farine de maïs en pluie, en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Remettre le récipient à feu vif et faire bouillir la polenta pendant 5 minutes tout en continuant à bien la remuer.

Corner les bords à l'aide d'une maryse, poser le couvercle sur la cocotte et laisser gonfler doucement la polenta pendant 1 h 30 sur le bord de la plaque du fourneau sans qu'elle ne reprenne jamais de bouillon. La remuer fréquemment.

Sauce aux cèpes

Découper le jambon en tranches de 4 mm d'épaisseur, le tailler ensuite en julienne régulière de 4 cm de longueur sur 4 mm de côté.

Eplucher et ciseler finement l'oignon.

Ecraser les gousses d'ail sans les éplucher.

Effeuiller, laver, essorer et concasser finement le persil plat.

Saisir dans un sautoir la brunoise de pieds de cèpe avec un filet d'huile d'olive et 1 gousse d'ail.

Dans un autre sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive avec la moelle et ajouter l'oignon blanc, la brunoise de jambon et l'autre gousse d'ail. Faire fondre doucement sans coloration sur le bord de la plaque du fourneau pendant 10 minutes et ajouter les quartiers de tête de cèpe. Déglacer avec le vin blanc et le faire réduire de moitié, puis mouiller avec le fond blanc et le jus de veau, ajouter le bouquet de queues de persil et cuire à couvert pendant 2 h 30.

A l'issue de la cuisson, enlever l'ail et ajouter la brunoise de pieds de cèpe saisie.

Finition et Présentation



Au moment de l'envoi, retirer la gousse d'ail restante, donner un bon tour de moulin à poivre et vérifier l'assaisonnement, puis ajouter le persil concassé et verser la sauce aux cèpes dans une saucière.

Retirer le couvercle de la cocotte et incorporer en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois le beurre, le parmesan râpé et un bon filet d'huile d'olive.

Vérifier l'assaisonnement, verser la polenta moelleuse dans un légumier et mettre dessus le mascarpone. Servir aussitôt, avec la saucière de sauce aux cèpes, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et décorer de lamelles de cèpe cru.

Ravioli de cèpes

moelleux et **croustillants, girolles,**
un fin **velouté** pour les saucer

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 800 g de cèpes de 6 à 7 cm
- 250 g de pâte à ravioli
- 2 cl d'huile d'olive pour assaisonnement
- 2 cl d'huile d'olive pour cuisson
- fleur de sel
- 1,5 cl de bouillon de poule

Garniture

- 500 g de petites girolles
- 100 g de parmesan (en bloc)
- 2 cèpes de taille moyenne (de 5 à 6 cm de diamètre)
- 2 cl d'huile d'olive pour cuisson
- 20 g de beurre

Velouté

- 500 g de têtes de cèpe
- 20 cl de bouillon de poule
- 3 cl d'huile d'olive pour cuisson
- 2 cl d'huile de cèpe

Préparation des ravioli

Séparer la tête de la queue des cèpes. Eplucher les queues, les brosser soigneusement et les essuyer afin d'ôter les particules de terre.

Détailler les pieds en petits cubes de 7 mm de côté et les faire suer dans un filet d'huile d'olive sans leur donner de coloration.

Couper les têtes en gros quartiers, les faire revenir dans un filet d'huile d'olive, puis saler, laisser fondre à feu doux. Concasser au couteau, mélanger avec les petits dés de pied et assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre du moulin.

Abaisser la pâte très finement et disposer des petits tas de farce sur la moitié de la bande de pâte. Replier l'autre moitié, souder les ravioli avec un cercle et les découper à l'aide d'un emporte-pièce.



Garniture

Nettoyer les girolles, les laver à grande eau et laisser égoutter.

Saisir les girolles une première fois dans l'huile d'olive afin de leur faire rendre l'eau, puis les égoutter.

Les saisir de nouveau, dans du beurre noisette, et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Gratter les pieds des cèpes, brosser les champignons, les essuyer avec un torchon et les émincer en fines tranches.

Prélever des copeaux dans le bloc de parmesan.

Velouté

Nettoyer les têtes de cèpe et les brosser, puis les essuyer avec un torchon et les couper en gros quartiers. Les faire mijoter avec l'huile d'olive dans une cocotte en fonte à feu doux. Laisser fondre, verser le bouillon de poule bouillant et cuire pendant 20 minutes. Mixer dans un thermomixeur, puis passer dans un chinois étamine et assaisonner d'un filet d'huile de cèpe.

Finition et Présentation

Saisir les ravioli dans un filet d'huile d'olive et les colorer, déglacer au bouillon de poule et cuire à couvert, caraméliser en fin de cuisson.

Verser le velouté en fond d'assiette, poser les ravioli dessus et parsemer de girolles, de copeaux de parmesan et de copeaux de cèpes. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres.

Risotto aux cèpes

de Haute-Lozère **poêlés** et **jus de rôti**

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g	de riz italien arborio
60 g	d'oignon blanc
10 cl	de vin blanc sec
90 cl	de fond blanc de volaille
60 g	de parmesan reggiano râpé
5 cl	d'huile d'olives très mûres
140 g	de beurre
10 cl	de jus de veau
	fleur de sel
500 g	de cèpes de 70 g pièce
500 g	de graisse de canard clarifiée
5	gousses d'ail
1	branche de thym
100 g	de poitrine de porc séchée
20	lamelles de jeune cèpe taillées à cru
8	copeaux de parmesan

Préparation et cuisson des cèpes

Retirer la partie terreuse des pieds des cèpes, brosser les champignons sous l'eau froide du robinet et les essuyer avec du papier absorbant.

Couper 1 cèpe en salpicon, il sera utilisé pour la cuisson du risotto. Couper les 6 autres en deux dans le sens de la hauteur.

Dans un sautoir pouvant contenir les 12 demi-cèpes côte à côte, faire fondre la graisse de canard. Ajouter le morceau de poitrine de porc séchée, 3 gousses d'ail en chemise éclatées et la branche de thym. Lorsque la graisse est fondue et qu'elle est bien parfumée, saler les cèpes et les ranger en mettant la tranche contre le fond du sautoir. Les laisser confire doucement sur le bord de la plaque du fourneau pendant 45 minutes. Lorsqu'ils sont cuits les laisser reposer durant 10 minutes et les égoutter sur une grille en Inox.

Dans un sautoir, faire fondre 50 g de beurre, ajouter les 2 dernières gousses d'ail écrasées et faire blondir chaque face des cèpes. Finir en donnant un tour de moulin à poivre.

Risotto

Pendant que les champignons cuisent, démarrer la cuisson du risotto.

Dans une casserole, faire chauffer le fond blanc de volaille sans le laisser bouillir afin qu'il ne réduise pas.

Eplucher et ciseler finement les oignons.

Faire fondre 50 g de beurre dans une sauteuse, ajouter l'oignon ciselé et le salpicon de cèpe, puisles faire fondre sans coloration. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois.

Ajouter le riz et le faire nacrer pendant 3 minutes, puis verser le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement.

Mouiller à hauteur avec du fond blanc de volaille chaud et faire cuire avec un léger frémissement. Lorsque le riz a absorbé tout le fond, remouiller juste à hauteur. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes de cuisson, le riz doit être cuit. Ajouter 40 g de beurre, l'huile d'olives très mûres et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse.

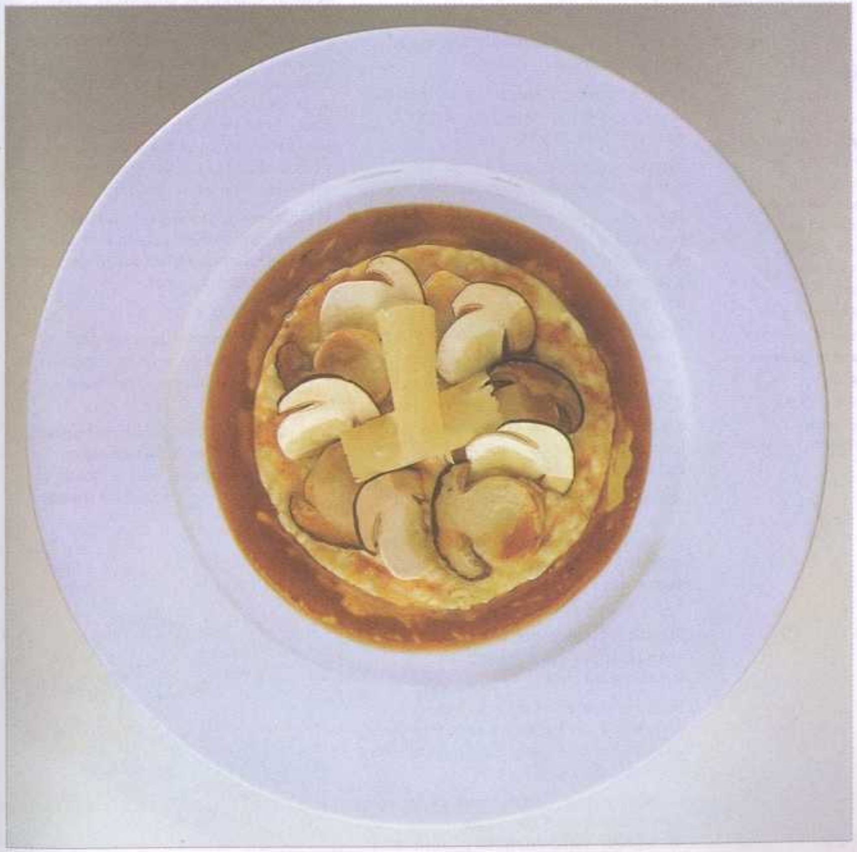


Finition et Présentation

Faire chauffer le jus de veau dans une petite sauteuse sur le bord de la plaque du fourneau.

Vérifier l'assaisonnement du risotto, le dresser harmonieusement au centre des assiettes, disposer les demi-cèpes poêlés et les lamelles de cèpe cru dessus, puis verser un cordon de jus de veau autour.

Ajouter les copeaux de parmesan et servir aussitôt.



Chapon de Méditerranée

farci et **braisé** au jus de **bouillabaisse** « tradition »

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	CHAPON DE 1,5 KG
1 L	DE BOUILLON DE POISSON DE ROCHE
1	CITRON

Farce

1	GROS CALMAR
1/2	POIVRON ROUGE
1	TÊTE DE CÈPE
6	GIROLLES
4	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
2	GOUSSES D'AIL
1	OIGNON NOUVEAU
250 G	DE VERT DE BLETTE
150 G	DE PAIN DE MIE EN TRANCHES
2	JAUNES D'ŒUFS
20 G	DE PARMESAN RÂPÉ
50 G	DE BEURRE NOISETTE
20 G	DE BEURRE CLARIFIÉ
	FLEUR DE SEL
6 CL	D'HUILE D'OLIVE
10 CL	DE BOUILLON DE POISSON DE ROCHE

Préparation de la farce

Nettoyer et laver le gros calmar. L'éponger et le passer à la grosse grille du hachoir.

Passer le poivron rouge à la flamme. Retirer la peau, le pédoncule et les pépins, puis le couper en salpicon.

Egoutter les pétales de tomate confite et les couper de la même façon que le poivron rouge.

Laver et éponger soigneusement la tête de cèpe et les girolles. Les couper également en salpicon.

Equeuter, laver, essorer et émincer finement le vert de blette.

Parer et couper en petits dés, comme pour une grenobloise, les tranches de pain de mie. Les faire colorer à la poêle dans le beurre clarifié et les égoutter aussitôt.

Eplucher les gousses d'ail et les couper en deux.

Dans une poêle, mettre 1 demi-gousse d'ail (qui ne sera pas gardée) et un filet d'huile d'olive, puis faire sauter le hachis de calmar à feu vif et l'égoutter aussitôt.

Recommencer cette opération pour l'oignon ciselé et pour le salpicon de champignons, puis faire de même pour le vert de blette, mais le faire sauter dans du beurre noisette à la place de l'huile d'olive.

Presser fortement les feuilles de blette juste revenues pour en extraire le maximum d'eau.

Faire réduire 10 cl de bouillon de poisson de roche à demi-glace pour qu'il en reste l'équivalent de 2 cuillerées à soupe.

Lorsque tous les ingrédients de la farce sont refroidis, les réunir dans un saladier en ajoutant le parmesan râpé et les 2 jaunes d'œufs. Quand la farce est homogène, vérifier l'assaisonnement.

Préparation et cuisson du chapon

Ecailler, ébarber le chapon et enlever les ouïes. Retirer l'arête en veillant à ne pas percer la peau du ventre. Pour cela, inciser de chaque coté de la nageoire dorsale en coupant de la tête à la queue. Procéder doucement pour ne pas abîmer la chair. Vider le chapon et retirer à l'aide d'une pince les petites arêtes qui se trouvent dans les filets.

Assaisonner le poisson, le farcir en remplissant bien vers la tête et le ficeler comme un morceau de viande pour maintenir la farce.

Allumer le four à 250 °C.

Disposer le chapon dans un plat en terre passant au four et le recouvrir à moitié de bouillon de poisson de roche.

Lorsque le four est chaud, enfourner le poisson farci et le laisser cuire pendant 30 minutes, puis le sortir et le laisser reposer pendant 10 minutes.

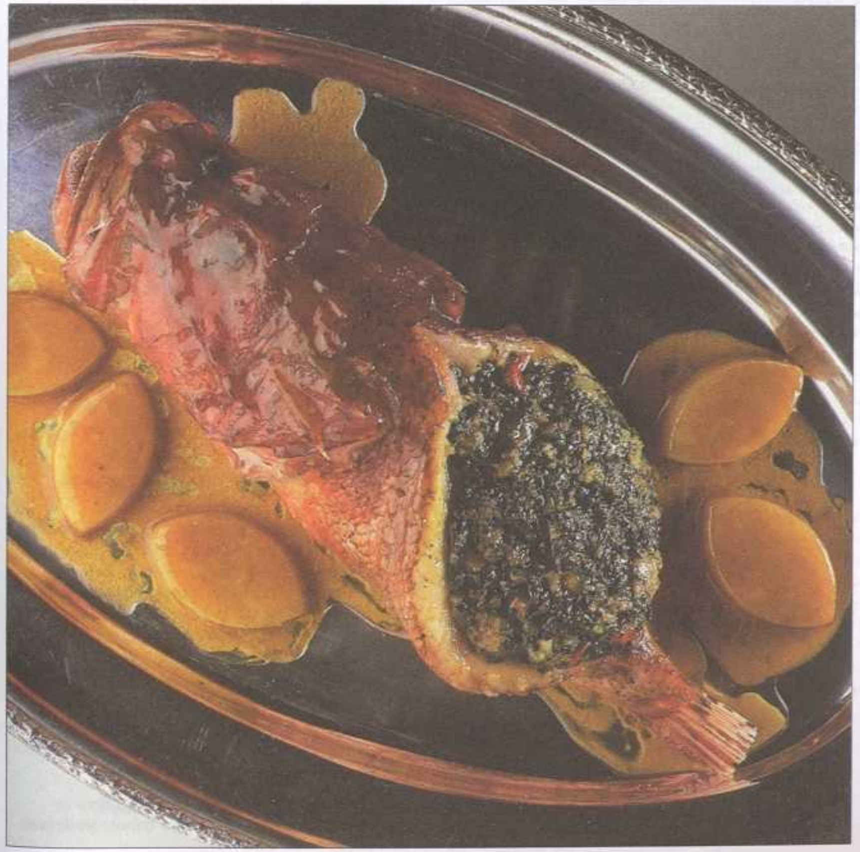


Finition et Présentation

Dresser le chapon farci sur un plat, en prenant garde à ne pas le casser.

Verser le fond de braisage du poisson dans une sauteuse, vérifier l'assaisonnement et ajouter un trait de jus de citron, puis passer cette sauce au chinois étamine et la mettre en saucière.

Donner un bon tour du moulin à poivre, arroser d'un léger filet d'huile d'olive et servir très chaud.



Chapon de Méditerranée

tartiné de **gamberoni hachés, pommes** à la **boulangère,**
jus de **bouillabaisse, salades sauvages** et **crostini frottés** d'**ail**



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 chapons de roche de 500 g pièce
- 800 g de gamberoni
- 600 g de calmars
- huile d'olive
- fleur de sel
- 2 cébettes
- 1 citron
- piment d'Espelette en poudre

Jus de braisage

- 2 homards bisque de 500 g pièce
- 900 g de poissons de roche (poissons à soupe)
- 250 g d'oignons émincés
- 4 gousses d'ail
- 3 branches de fenouil sec
- 300 g de tomates fraîches
- 1/2 botte de basilic
- huile d'olive pour cuisson
- poivre en grains

Garniture

- 2 kg de pommes de terre de montagne
- 500 g de beurre clarifié
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de fécule de pomme de terre
- 1 baguette
- 1 gousse d'ail
- 0,5 cl d'eau froide

Salades

- huile d'olive pour assaisonnement
- fleur de sel

Salades amères

- roquette sauvage, à équeuter
- roquette bouquet, à équeuter
- pissenlit vert, à équeuter
- trévise, à séparer en feuilles, garder le haut des feuilles seulement

Salades douces

- mâche, à équeuter
- pourpier, à équeuter
- pousses d'épinard, à équeuter
- lola rossa, à séparer en feuilles, garder seulement le haut des feuilles
- frisée chinoise, garder seulement le cœur jaune sans les côtes

Herbes

- cerfeuil, à équeuter
- céleri vivace, à équeuter
- basilic opale, à équeuter
- fleurs de courgette, à équeuter
- mélisse, à équeuter

Préparation des chapons

Ecailler, ébarber les chapons et les rincer sous l'eau courante. Sectionner la tête, sortir les entrailles. Retirer l'arête par le dos sans percer la peau du ventre. Oter les arêtes restantes avec une pince.

Fendre les têtes en deux et les nettoyer, puis les faire dégorger.

Garder les foies et les hacher finement.

Décortiquer les gamberoni. Séparer les têtes des queues et retirer la carapace qui entoure les queues.

Nettoyer les calmars.

Hacher les queues de gamberoni et les calmars, puis les mélanger avec les foies des chapons préalablement coupés.

Assaisonner de fleur de sel, de piment d'Espelette en poudre et d'huile d'olive.

Vérifier l'assaisonnement et tartiner les chapons de cette farce.

Garniture

Laver, éplucher et tailler les pommes de terre en bouchons de 3 cm de diamètre, puis les tailler en fines tranches régulières de 2 mm d'épaisseur.

Les saisir au beurre clarifié sans coloration, les égoutter et les refroidir.

Mélanger les jaunes d'œufs, la fécule de pomme de terre et l'eau froide. A l'aide d'un pinceau, badigeonner de ce mélange les tranches de pomme de terre et les ranger sur une feuille de papier sulfurisé de la taille des chapons, en les faisant se chevaucher régulièrement.

Laisser figer au froid, puis passer les plaques d'écailles de pomme de terre au four à 220 °C afin de les blondir et de former une croûte qui sera disposée sur chacun des chapons.

Jus de braisage

Tailler les homards en tronçons réguliers et retirer la partie sableuse qui se trouve au-devant de la tête.

Eplucher et laver tous les éléments de la garniture aromatique et les émincer en biseau de façon régulière.

Dans une casserole en cuivre, faire chauffer un filet d'huile d'olive et saisir sans coloration les carcasses de homard. Ajouter les têtes de gamberoni et laisser compoter l'ensemble sans coloration pendant 5 minutes.

Ajouter l'ail et les oignons, puis faire suer sans coloration.

Couper les tomates en quartiers, les faire mijoter avec le fenouil sec, le basilic.

Ajouter les poissons de roche et les faire compoter. Verser de l'eau froide à hauteur et laisser cuire durant 20 minutes en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau, en écumant souvent.

A la fin de la cuisson, retirer le jus de braisage du feu et le laisser reposer pendant 5 minutes avec le poivre en grains, puis le passer au chinois étamine sans fouler.

Cuisson des chapons

Verser le jus de braisage autour des poissons, arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire dans un four chaud réglé à 180 °C, en les arrosant fréquemment.

Débarrasser les chapons au terme de la cuisson, réduire le jus et le filtrer.

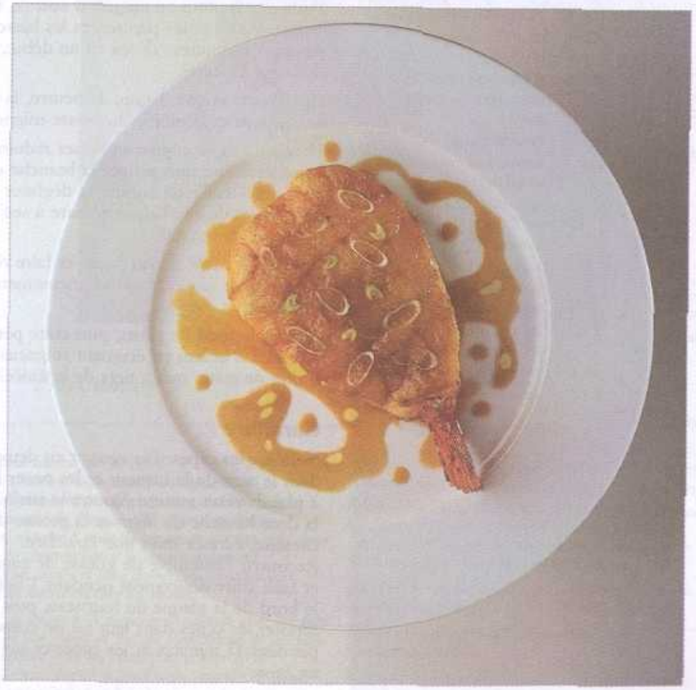
Au moment du service, ajouter quelques gouttes de jus de citron dans cette sauce.

Crostini

Détailler la baguette en fines tranches, frotter ces dernières d'ail et les toaster sous un gril chaud.

Préparation des salades et des herbes

Trier séparément toutes les salades ainsi que les herbes. Les laisser tremper dans une eau très froide afin de les raffermir, les rincer puis les essorer. Les mélanger et les assaisonner d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin.



Finition et Présentation

Dresser à l'assiette les chapons, saucer généreusement de jus de braisage réduit et disperser sur le dessus les cébettes émincées. Servir, avec la salade et les crostini à part.

Filet de chevreuil d'Alsace

cuisiné en **cocotte**, sauce **poivrade**, **fruits** et **légumes d'automne à la forestière**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	selle de chevreuil de 1,6 kg (conserver les os pour la sauce)
5 g	de poivre noir du Sarawak
	fleur de sel
1/2	échalote
1/2	brindille de thym frais
	huile d'olive pour cuisson
0,5 cl	de vinaigre de vin vieux
5 cl	de fond blanc de volaille
5 cl	de sang de gibier frais

Sauce poivrade

100 g	de carottes
100 g	d'échalotes
50 g	de champignons de Paris (pieds)
20 cl	de vinaigre de vin
3 cl	de cognac
75 cl	de vin rouge de qualité
1 l	de fond de gibier
110 g	de beurre
10 cl	d'huile d'olive
1	brindille de thym
1/2	feuille de laurier
5 g	de poivre

Garniture

800 g	de champignons des bois (cèpes bouchons de 2 cm, girolles, trompettes-de-la-mort)
4	petites pommes rouges
100 g	de châtaignes
100 g	de raisin blanc dattier
100 g	d'oignons grelots
1/2	brindille de thym frais
1	gousse d'ail
400 g	de graisse de canard clarifiée
1	morceau de jambon de Jabugo
	sucre
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson
3 cl	de fond blanc de volaille
20 g	de beurre clarifié
3 cl	de fond de gibier

Préparation du chevreuil

Lever les filets de chevreuil ainsi que les filets mignons.

Les dénerver complètement et les tailler en noisettes régulières de manière à obtenir 160 g de viande parée par personne.

Casser les os et tailler les parures pour la confection de la sauce poivrade.

Sauce poivrade

Préparer une brunoise de carottes, d'échalotes et champignons de Paris. Ecraser le poivre mignonnette.

Dans une cocotte ou un grand sautoir, faire rissoler les os et les parures, et les laisser colorer pendant 15 minutes (à feu vif au début, puis doux par la suite).

Dégraisser, ajouter 1 noix de beurre, la garniture aromatique et la moitié du poivre mignonnette.

Flamber avec le cognac et laisser réduire complètement, puis ajouter la branche de thym et la demi-feuille de laurier, et déglacer au vinaigre de vin. Laisser réduire à sec en décollant les sucs.

Mouiller à l'aide du vin rouge et faire réduire à feu moyen, en écumant soigneusement et régulièrement.

Ajouter le fond de gibier, puis cuire pendant 1 h 30 à 2 heures en écumant soigneusement. Il doit ne rester qu'un tiers de la sauce.

Garniture

Nettoyer les cèpes. Les couper en deux dans le sens de la hauteur et les poser bien à plat dans un sautoir. Ajouter le jambon, la demi-branche de thym et la gousse d'ail en chemise, écrasée mais non épluchée. Recouvrir l'ensemble de graisse de canard et faire cuire doucement pendant 1 heure sur le bord de la plaque du fourneau, puis laisser reposer les cèpes dans leur jus de cuisson pendant 15 minutes et les égoutter sur une grille en Inox.

Couper avec soin les parties terreuses des pieds des girolles et des trompettes-de-la-mort.

Les laver dans plusieurs bains d'eau froide et les égoutter sur un linge.

Au moment de l'emploi, faire chauffer un filet d'huile d'olive dans 2 sautoirs et saisir séparément les girolles et les trompettes-de-la-mort. Les assaisonner et les cuire en leur donnant une légère coloration blonde, puis les égoutter dans une passoire.

Eplucher les oignons grelots, les mettre dans une petite sauteuse avec 1 noix de beurre, 1 pincée de fleur de sel et1 pincée de sucre semoule. Les couvrir, les cuire sur la plaque du fourneau et les glacer dans le jus de cuisson réduit, qui va faire un caramel blond.

Fendre les châtaignes sur le côté et les jeter dans de l'eau frémissante hors de la source de chaleur, puis les décortiquer. Les cuire dans une sauteuse avec du beurre, bien les enrober et mouiller à hauteur avec du fond blanc. Les couvrir d'un papier sulfurisé et les cuire doucement, en les arrosant régulièrement. En fin de cuisson, ajouter le fond de gibier pour les glacer.

Eplucher les pommes, retirer l'intérieur et faire dorer doucement les fruits au beurre clarifié dans une cocotte en fonte.

Eplucher les raisins, les épépiner et les passer au beurre dans un sautoir pendant 2 minutes, puis les égoutter.





Finition et Présentation

Dans un grand sautoir de 30 cm de diamètre, faire chauffer 3 cl d'huile d'olive. Saisir les médaillons de chevreuil légèrement panés au poivre du Sarawak, pendant 2 minutes de chaque côté. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter 1 noix de beurre et arroser sans cesse les noisettes de chevreuil avec le beurre moussant. Lorsqu'elles sont cuites et bien dorées, les égoutter sur une grille et les laisser reposer au chaud.

Jeter le gras de cuisson et déglacer le sautoir avec un filet de vinaigre de vin vieux et 5 cl de fond blanc de volaille pour bien décoller tous les sucs, puis verser 20 cl de sauce poivrade. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire doucement sur le bord de la plaque du fourneau pendant 10 minutes.

Vérifier l'assaisonnement et monter la sauce avec une noix de beurre pour la rendre brillante, lisse et onctueuse. La passer au chinois étamine, au moment de l'emploi, ajouter le sang de gibier et vérifier l'assaisonnement.

Poêler les girolles au beurre pendant 5 minutes, ajouter les cèpes et les trompettes-de-la-mort. Les laisser bien rissoler, puis en fin de cuisson, ajouter l'échalote ciselée. Assaisonner et réserver sur une assiette.

Rassembler les petits oignons, les châtaignes, les raisins et les pommes dans un sautoir. Glacer le tout.

Passer les noisettes de chevreuil au four à 180 °C pendant 3 minutes.

Répartir les champignons des bois en haut des assiettes avec la garniture de fruits d'hiver et les oignons. Parsemer d'une pointe de thym frais et de cerfeuil. Disposer les noisettes de chevreuil et servir la sauce poivrade à part, dans une saucière.

Servir aussitôt.



Côtes et filet de chevreuil d'Alsace

en cocotte, **jus acidulé aux griottes, genièvre** et **céleri**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1,4 kg	de simier de chevreuil
30 g	de beurre
	huile d'olive
	fleur de sel
	poivre du Sarawak
	vinaigre de vin vieux
5 cl	de fond blanc de gibier
1 g	de genièvre écrasé
1 g	de zestes de citron vert séchés (en brunoise)
1 g	de poivre à queue écrasé

Sauce chevreuil

100 g	d'échalotes
1 c. à c.	de poivre mignonnette
5	baies de genièvre
	les parures du chevreuil
10 cl	de vinaigre de vin vieux
75 cl	de vin rouge
2 cl	d'huile de pépins de raisins
15 g	de beurre
1 l	de fond de gibier

Marmelade

30 g	d'échalotes ciselées
50 g	de bulbe de fenouil
40 g	de cèpes
30 cl	de nectar de cerise
200 g	de griottes
25 cl	de vinaigre de cerise
20	grains de poivre noir
8	baies de genièvre
20	graines de coriandre
30	graines d'anis sauvage
1	pincée de cinq-épices
15 g	de beurre

Garniture

2	poires Martin sec
1/4	de céleri-rave
2	betteraves cuites
1 cl	de vinaigre balsamique
100 g	de poitrine paysanne
100 g	de raisin blanc dattier
	huile d'olive pour cuisson

Préparation du chevreuil

Séparer la selle des carrés du simier de chevreuil.

Lever les filets de la selle, les dénerver et les séparer en 4 noisettes de même taille.

Séparer les coffres en deux et détalonner les carrés. Couper les côtes tous les 2 os.

Garder les parures pour la confection de la sauce.

Sauce chevreuil

Faire chauffer un filet d'huile de pépins de raisin dans une cocotte et saisir les parures du chevreuil.

Ajouter les échalotes épluchées et taillées en biseau, le poivre mignonnette, les baies de genièvre et une noix de beurre.

Lorsque l'ensemble est bien coloré sans être brûlé, déglacer avec le vinaigre de vin vieux et laisser réduire complètement, puis mouiller avec le vin rouge et laisser réduire de moitié. Ajouter le fond de gibier, porter à ébullition, écumer et pousser le récipient sur le bord de la plaque du fourneau. Laisser cuire pendant 2 h 30 en écumant souvent.

A la fin de la cuisson, retirer la sauce et la laisser reposer pendant 15 minutes. La passer au chinois étamine sans fouler et la faire refroidir aussitôt.

Marmelade

Eplucher, laver et ciseler finement les échalotes et le bulbe de fenouil.

Tailler les cèpes en fine brunoise régulière, puis les faire suer au beurre sans coloration.

Pendant ce temps, mettre dans une casserole le nectar de cerise et le vinaigre de cerise avec les griottes dénoyautées. Faire cuire l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une marmelade sirupeuse.

Ajouter toutes les épices dans la fondue de fenouil, d'échalotes et de cèpes. Laisser compoter à couvert pendant 10 minutes, puis ajouter la marmelade de griottes et cerises et vérifier l'assaisonnement. Au moment de l'envoi, le condiment sera servi dans des petits récipients individuels.

Garniture

Couper les poires en deux dans le sens de la hauteur et retirer les pépins.

Egrainer les raisins, les peler et les épépiner.

Eplucher le céleri-rave et y tailler des pavés de 8 mm d'épaisseur.

Couper 4 belles tranches régulières de 6 mm d'épaisseur dans les betteraves cuites.

Dans une cocotte en fonte, cuire en même temps les poires et les pavés de céleri. Leur donner une belle coloration blonde et homogène. A la fin de la cuisson, ajouter les grains de raisin et déglacer avec 5 cl de fond de gibier. Glacer l'ensemble, fruits et légumes, avec le fond de cuisson.

Pendant ce temps, retirer la couenne de la poitrine et tailler 8 tranches de 1 mm d'épaisseur à la machine à trancher. Les passer sous le gril pour leur donner une belle coloration blonde et les rendre croustillantes, puis les débarrasser sur une grille et les conserver dans un endroit tempéré.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir et saisir les tranches de betterave. Au moment du service, déglacer le sautoir avec le vinaigre balsamique et glacer les betteraves dans le vinaigre, qui va se transformer en caramel.



Finition et Présentation

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir, assaisonner les noisettes et les côtes de chevreuil et les saisir de chaque côté.

Leur donner une belle coloration brune. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter une noix de beurre et finir de cuire le chevreuil en l'arrosant avec le beurre moussant.

A la fin de la cuisson, retirer le chevreuil du sautoir et le laisser reposer au chaud sur une grille. Déglacer le sautoir avec une goutte de vinaigre de vin vieux et le fond de gibier pour bien décoller les sucs, puis ajouter 20 cl de sauce chevreuil et laisser cuire pendant 5 minutes sur le bord de la plaque du fourneau.

Vérifier l'assaisonnement et monter la sauce avec une noix de beurre pour la rendre brillante, plus lisse et onctueuse.

Assaisonner côtes et noisettes avec le genièvre, les zestes de citron et le poivre à queue, puis les dresser en bas des assiettes. Disposer la garniture harmonieusement dans le haut de l'assiette, passer la sauce dans une saucière et servir aussitôt.

Confit de gibier et foie gras

poitrine de **grive** et **herbes** frites,
râpée de **pommes** et **poires sauvages crues**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	POULES FAISANES (LES SUPRÊMES)
2	FILETS DE CHEVREUIL
1	LAPIN DE GARENNE
4	PALOMBES (LES SUPRÊMES)
1	LOBE DE FOIE GRAS DE 600 G
5 CL	DE JUS DE TRUFFE
10 CL	DE FOND DE GIBIER
600 G	DE BARDE FINE

Farce à gratin

50 G	DE LARD GRAS
50 G	DE FOIES DE VOLAILLE
50 G	DE CHAIR DE CUISSE DE CANARD GRAS
5 CL	DE VIN ROUGE
1	FEUILLE DE LAURIER
2	BRINDILLES DE THYM
1	GOUSSE D'AIL

Poitrines de grive

6	GRIVES
2	ARTICHAUTS VIOLETS
8 G	DE TRUFFE NOIRE HACHÉE
10 G	DE FOIE GRAS CONFIT
1	ŒUF
50 G	DE FARINE DE BLÉ DE TYPE 55
200 G	DE BRIOCHE EN CHAPELURE

Gelée de gibier

2 KG	DE CARCASSES DE GIBIER
1 L	DE BOUILLON DE POULE
1	PETIT OIGNON BLANC
2	GOUSSES D'AIL
10 CL	DE VIN BLANC
1	BRANCHE DE ROMARIN
1	BRINDILLE DE THYM
1	FEUILLE DE LAURIER

Garniture

4	POIRES
4	POMMES SAUVAGES
10 CL	DE FOND DE GIBIER
12	CERISES AU VINAIGRE

Préparation du gibier

Plumer les gibiers et sortir la peau. Les vider, puis prélever les suprêmes de faisane et de palombe.

Défaire le garenne, conserver les cuisses dénervées ainsi que les filets.

Dénerver les filets de chevreuil.

Oter le fiel du foie gras, séparer le gros lobe du petit, les presser afin de les allonger et les détailler en lanières.

Sur un plateau, assaisonner l'ensemble de sel, de poivre du moulin, verser le jus de truffe et laisser mariner ainsi au frais pendant une nuit à couvert.

Farce à gratin

Saisir le lard détaillé en cubes avec 1 gousse d'ail et verser dans un saladier posé sur de la glace.

Saisir les foies de volaille, puis la chair de canard. Déglacer avec le vin rouge, ajouter le thym et le laurier, et verser sur la viande. Refroidir rapidement afin de stopper la cuisson, puis mixer et passer au tamis fin. Tartiner chaque morceau de viande de farce à gratin.

Montage

Chemiser le moule de barde fine, puis monter le confit en alternant les différents composants. Refermer la barde, puis enrouler le bout dans du papier d'aluminium.
Cuire au bain-marie à four doux (100 °C) jusqu'à 60 °C à cœur, puis laisser refroidir dans un endroit ventilé et frais.



Poitrines de grive

Plumer les grives, prélever les suprêmes, les parer. Détailler les artichauts en brunoise et les faire suer à feu doux. A froid, ajouter la truffe et le foie gras confit pour lier, puis tartiner l'intérieur des suprêmes avec cette préparation et les paner à l'anglaise.

Gelée de gibier

Concasser les carcasses de gibier et les faire rissoler dans une cocotte en fonte. Décoller les sucs en versant le vin blanc, réduire, ajouter l'oignon blanc, l'ail en chemise, le thym, le romarin et le laurier. Verser le bouillon de poule, laisser frémir à feu doux durant 2 heures, puis filtrer. A froid, vérifier la consistance de la gélée et la détendre ou la réduire si nécessaire.

Garniture

Râper les pommes et les poires sauvages à cru.

Finition et Présentation



Couper des tranches de confit d'une épaisseur de 1,5 cm et les dresser sur les assiettes avec la garniture et quelques cerises au vinaigre.

Frire les ailes de grive dans une négresse avec de l'huile de pépins de raisin, les poser à cheval sur la garniture, ajouter la gelée sur le côté du confit et arroser d'un fin trait de jus de gibier.



Chou-fleur de Bretagne

en délicat **velouté**, **croûtons** de **pain** de **mie**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	CHOU-FLEUR
1 G	DE CURRY EN POUDRE
60 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
60 CL	DE CRÈME LIQUIDE
20 G	DE CRÈME DOUBLE
	FLEUR DE SEL

Croûtons de pain de mie

2	TRANCHES DE PAIN DE MIE DE 5 MM D'ÉPAISSEUR CHACUNE
50 G	DE BEURRE CLARIFIÉ
50 G	DE BEURRE DEMI-SEL
1/2	BOTTE DE CERFEUIL

Velouté

Détailler le chou-fleur en petites sommités et blanchir ces dernières dans de l'eau bouillante salée. Laisser bouillir pendant 2 à 3 minutes, puis rafraîchir à l'eau froide et égoutter.

Faire bouillir le fond blanc de volaille et la crème liquide. Ajouter le chou-fleur et une pincée de curry, puis faire cuire durant 40 minutes.

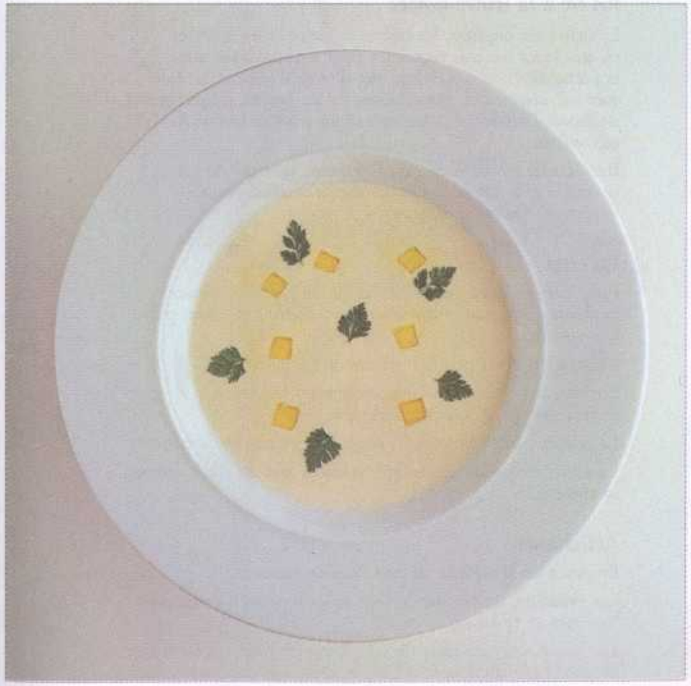
Mixer la préparation, la passer au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir complètement, puis rectifier l'épaisseur avec de la crème si nécessaire.

Croûtons de pain de mie

Parer les tranches de pain de mie et les détailler en cubes de 3 mm de côté. Dans une poêle, faire chauffer légèrement le beurre clarifié. Ajouter les croûtons et les faire sauter sans cesse au-dessus de la flamme pour leur donner une belle coloration blonde et homogène. Les égoutter dans une passoire, les éponger sur du papier absorbant et les réserver au chaud.

Détailler le beurre en petits dés réguliers et le réserver dans de l'eau glacée.

Prélever des pluches dans la botte de cerfeuil.



Finition et Présentation

Dresser à l'assiette le velouté de chou-fleur et saupoudrer de pluches de cerfeuil et de dés de beurre. Présenter à part les croûtons pour que chacun puisse se servir à sa convenance.

Cochon de lait

en côtes à la française, **rôti** au sautoir, **artichauts violets** **émincés crus** en salade, **polenta** moelleuse, **jus lié** à la **truffe** noire

Pour 4 personnes



Ingrédients

1	CARRÉ DE COCHON DE LAIT DE 2 KG
20 CL	DE JUS DE COCHON
	FLEUR DE SEL
10 G	DE BEURRE
	HUILE D'OLIVE
500 G	DE POITRINE PAYSANNE CUITE SOUS VIDE

Jus lié à la truffe noire

300 G	D'OIGNONS BLANCS
10	FEUILLES DE MARJOLAINE
20 G	DE TRUFFE NOIRE ÉCRASÉE
2 CL	DE JUS DE TRUFFE
30 CL	DE JUS DE COCHON
2 CL	D'HUILE D'OLIVE

Artichauts

4	ARTICHAUTS VIOLETS
1	CITRON
	FLEUR DE SEL
10 G	DE POIVRE MIGNONNETTE

Polenta

100 G	DE POLENTA FINE
50 CL	D'EAU
30 G	DE BEURRE
40 G	DE MASCARPONE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
20 G	DE PARMESAN

Préparation du cochon de lait

Manchonner une côte sur deux et supprimer l'autre, débarrasser de la couverture ainsi que des parties de graisse superflues.

Oter la peau et les parties grasses ou nerveuses. Désarticuler les vertèbres.

Détailler le carré en côtes doubles en biais et manchonner.

Jus lié à la truffe noire

Eplucher les oignons, les ouvrir en deux et les émincer en très fines lanières régulières pour ne conserver que la partie extérieure. Les enrober d'huile d'olive et les faire suer sur une plaque antiadhésive en les mêlant fréquemment de façon à obtenir des lanières d'oignon à la fois sèches et confites.

Rassembler ces oignons, la marjolaine, la truffe, le jus de truffe et le jus de cochon, amener à consistance et rectifier l'assaisonnement.

Polenta

Faire bouillir l'eau, verser un filet d'huile d'olive, ajouter la polenta en pluie et travailler, tout d'abord au fouet puis à la spatule.

Cuire à feu doux pendant 45 minutes à couvert.

Lorsque la polenta est cuite, incorporer le beurre, le mascarpone et le parmesan râpé.

La polenta doit être souple, onctueuse et très parfumée.

La servir en petites cassolettes fermées afin qu'elle conserve sa chaleur.

Artichauts

Préparer les artichauts au tout dernier moment.

Les éplucher, leur retirer le foin et les ouvrir en deux, puis les émincer finement.

Les assaisonner de fleur de sel, de poivre noir mignonnette, de jus de citron, d'huile d'olive et de feuilles de marjolaine.



Finition et Présentation

Détailler la poitrine paysanne en 4 morceaux de 8 cm de coté, les rôtir en cocotte.

Faire sauter les côtes, terminer la cuisson avec une noisette de beurre afin de caraméliser les chairs. A l'issue de la cuisson (entre rosé et à point), dégraisser en partie, ajouter le jus de cochon et rouler les côtes dedans pour les glacer.

Dresser les artichauts en fond d'assiette, les viandes disposées dessus et la polenta à côté. Arroser d'un filet d'huile d'olive et saucer de jus lié à la truffe.



Cochon de lait mijoté

dans une cocotte en fonte, **lard paysan** et sa **couenne** craquante,
artichauts et **girolles** de pays crus à la **marjolaine** salés au **lard de Colonna, gnocchi** aux sucs de viande

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	carré de cochon de lait de 2 kg
4	branches de marjolaine
20 cl	de jus de cochon
	mignonnette de poivre
	fleur de sel
30 g	de beurre
500 g	de poitrine paysanne cuite sous vide

Gnocchi au suc de viande

700 g	de pommes de terre de montagne
10 g	de fécule
90 g	de farine de type 00
1	jaune d'œuf
500 g	de gros sel
	les tiges des artichauts
	fleur de sel
	huile d'olive
20 g	de parmesan râpé

Garniture

150 g	de lard de Colonna
700 g	de girolles moyennes
2	échalotes
4	artichauts épineux
1	branche de marjolaine
5 cl	d'huile d'olive
1	citron
	huile de pépins de raisin

Préparation du cochon de lait

Oter la peau et les parties grasses ou nerveuses. Désarticuler les vertèbres.

Détailler le carré en côtes doubles et les manchonner, puis les paner avec le poivre mignonnette.

Gnocchi au suc de viande

Dans une marmite, verser le gros sel, disposer les pommes de terre lavées et séchées, et couvrir d'un papier d'aluminium. Cuire au four à 220 °C jusqu'à l'obtention de pommes de terre parfaitement moelleuses. Les éplucher et passer la chair au tamis fin. Incorporer la farine, la fécule et le jaune d'œuf, assaisonner si nécessaire, puis former les gnocchi en détachant des petits morceaux de pâte et en les roulant sur une fourchette.

Pocher les gnocchi dans de l'eau bouillante et les refroidir sur un plateau huilé au frais.

Eplucher les tiges des artichauts, les tailler en sifflets et les réserver dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

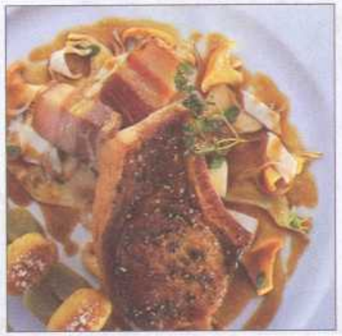
Égoutter dans une passoire et assaisonner de fleur de sel, puis cuire à couvert dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive. En fin de cuisson, les artichauts doivent être fondants.

Poêler les gnocchi à la meunière, les glacer et les ranger en les alternant avec les sifflets d'artichaut. Saupoudrer de parmesan râpé, puis gratiner au moment de servir.

Garniture

Eplucher les artichauts, ôter le cœur, les émincer finement et les faire mariner pendant quelques instants dans un trait de jus de citron additionné d'huile d'olive, de sel et de poivre.

Nettoyer les girolles, supprimer les parties terreuses, puis émincer les champignons et les mélanger aux artichauts. Ajouter l'échalote ciselée, quelques feuilles de marjolaine et de très fines tranches de lard de Colonna.





Finition et Présentation

Faire frire les branches de marjolaine dans de l'huile de pépins de raisin jusqu'à ce que les feuilles soient translucides et la tige croustillante.

Rôtir le cochon en l'arrosant fréquemment de beurre moussant afin de le tenir moelleux, l'arroser de jus en fin de cuisson et le caraméliser légèrement.

Dresser le cochon sur les légumes marinés, la poitrine détaillée en morceaux épais autour, ajouter gnocchi et tiges d'artichaut, puis napper de jus.

Poser 1 branche de marjolaine frite par-dessus, poivrer au moulin et verser un filet d'huile d'olive.

Napper de jus de cochon au tout dernier moment.





Cochon de lait rôti

au feu de bois, **lard paysan** et sa **couenne** croustillante, **boudin noir** légèrement **pimenté**, hachis d'**aubergines, pommes sauvages** cuites et crues

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	carré de cochon de lait de 2 kg
1	branche de marjolaine
20 cl	de jus de cochon
	mignonnette de poivre
	fleur de sel
500 g	de poitrine paysanne cuite sous vide
	huile d'olive

Boudin noir

200 g	d'oignons blancs
25 cl	de sang de cochon
5 cl	de lait
200 g	de lard gras
1	piment rouge sec écrasé
2 cl	de calvados
3	feuilles de laurier
3	brindilles de thym
5	grains de poivre noir

Garniture

4	aubergines
100 g	d'oignons blancs ciselés
1	branche de thym
2	gousses d'ail
1	branche de marjolaine
5 cl	d'huile d'olive
	gros sel
3	pommes sauvages acidulées
50 g	de beurre
0,5 cl	de jus de cochon

Préparation du cochon de lait

Oter la peau et les parties grasses ou nerveuses. Désarticuler les vertèbres.

Détailler le carré en côtes doubles, les manchonner et les paner avec le poivre mignonnette.

Boudin noir

Ciseler finement les oignons. Passer le lard gras au hachoir et le faire fondre. Ajouter les oignons, 1 feuille de laurier et 2 brindilles de thym, et laisser compoter à feu doux durant 1 heure. Refroidir, ajouter le lait, le calvados, le piment sec haché et le sang.

Mélanger et assaisonner, puis remplir le boyau à l'aide d'un entonnoir assez gros. Refermer les deux extrémités en les nouant, puis nouer tous les 10 cm afin de former des boudins.

Remplir une casserole d'eau, la saler et ajouter 2 feuilles de laurier, 1 brindille de thym et 5 grains de poivre. Porter à 80 °C, pocher les boudins durant 60 minutes et laisser refroidir. Réserver sous un torchon humide.

Garniture

Détailler les aubergines en deux dans la longueur et inciser la chair. Disposer dans le plat à gratin ail, thym, gros sel et un trait d'huile d'olive, puis confire au four à 100 °C durant 2 heures.

Retirer du four, hacher au couteau et remettre à fondre sur le coin du feu avec les oignons ciselés finement durant 1 heure. Ajouter la marjolaine hachée, un filet d'huile d'olive et du poivre du moulin. Tenir au tiède.

Couper les pommes en deux, enlever le cœur, puis rôtir les demi-pommes dans du beurre moussant et les glacer avec du jus de cochon.

La dernière pomme sera râpée crue sur le plat.



Finition et Présentation



Badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau les morceaux de cochon, les saler puis les griller sur toutes les faces. Retirer les morceaux au fur et à mesure de leur cuisson.

Rôtir les boudins dans un peu d'huile d'olive. Détailler la poitrine paysanne et la rôtir en cocotte, tout d'abord sur les côtés puis côté couenne pour lui donner du croustillant.

Chauffer le jus de cochon, ajouter les feuilles de marjolaine et poivrer.

Répartir sur les assiettes le hachis d'aubergines, disposer par-dessus la poitrine paysanne, le boudin noir et la pomme rôtie. Napper de jus, râper la pomme crue et verser un fin trait d'huile d'olive, puis servir chaud, en poêlette, après avoir tranché les morceaux de cochon en deux.



Côtes et pieds de cochon de lait

mijotés en casserole,
jus à la **sauge**, **polenta** aux **cèpes**

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	PIEDS DE COCHON DE LAIT
1	CUISSE DE COCHON DE LAIT
1	CARRÉ DE COCHON DE LAIT
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
4	BRANCHES DE SAUGE
	HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
250 G	DE RIS DE VEAU
150 G	DE PETITES MORILLES FRAÎCHES (1 À 2 CM)
20 G	DE MORILLES SÉCHÉES
4 CL	DE JUS DE VEAU
60 G	DE BEURRE
500 G	DE CRÉPINE DE PORC
10 CL	DE JUS DE CITRON

Garniture

POLENTA ET SAUCE AUX CÈPES

Jus à la sauge

10 CL	DE JUS DE COCHON
10	FEUILLES DE SAUGE
2 CL	DE JUS DE TRUFFE
20 G	DE TRUFFES NOIRES ÉCRASÉES

Farce

Eplucher les ris de veau, les défaire en petites noisettes.

Tremper les morilles séchées dans l'eau tiède, les nettoyer puis les hacher finement.

Sectionner le pied des morilles fraîches, nettoyer les têtes.

Faire revenir les ris de veau au sautoir, ajouter les morilles fraîches et les morilles séchées, puis laisser mijoter ensemble. Verser le jus de veau et le beurre, et lier la farce. Assaisonner de poivre du moulin. Refroidir rapidement sur glace.

Préparation des pieds de cochon

Bucler les pieds de cochon afin d'ôter tous les petits poils. Les désosser entièrement, en laissant le sabot, retirer les nerfs et les peaux internes.

Conditionner sous vide (soudure à 6 ; pression à 2,8), cuire par immersion d'eau dans une ambiance à 85 °C pendant 18 heures.

Débarrasser des sacs de cuisson à chaud, laisser refroidir à température ambiante et ouvrir les pieds en deux dans la longueur.

Poser une darne de farce sur 4 demi-pieds, refermer avec les 4 autres et rouler dans un tour de crépine.

Préparation de la cuisse et du carré

Sortir le gigot, le désosser, retirer les nerfs et défaire la viande selon les fibres. Couper la peau en deux afin d'avoir 4 morceaux à farcir.

Répartir sur ces derniers le reste de farce, la viande effilochée, puis rouler le reste de peau et maintenir en crépine très serrée.

Laisser reposer une nuit au frais.

Jus à la sauge

Rassembler tous les ingrédients, amener à consistance et assaisonner.

Finition et Présentation

Rôtir les pieds de cochon farcis, puis les braiser avec du jus de cochon afin de les laquer.

Détailler la poitrine paysanne en 4 morceaux de 8 cm de côté, les rôtir en cocotte.

Saisir les viandes, en terminant la cuisson avec une noisette de beurre afin de caraméliser les chairs. Tenir entre rosé et à point.

Dresser les viandes à l'assiette et ajouter 1 branche de sauge frite dans de l'huile de pépins de raisin. Présenter la polenta nappée de sauce aux cèpes en cassolette.

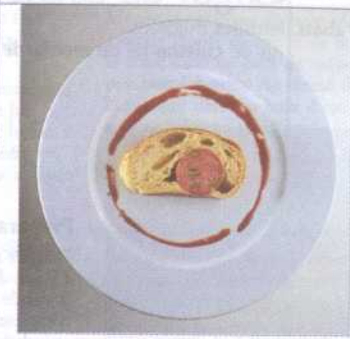
Servir devant les convives et arroser les viandes de jus de cochon à la sauge.



Cervelas pistaché

en **brioche** à la lyonnaise,
réduction d'un **vieux porto**

Pour 4 personnes



Ingrédients

1	CERVELAS PISTACHÉ DE 500 G
1	CAROTTE
1	OIGNON PAILLE DE 60 G
80 G	DE CÉLERI-BRANCHE
1	BRANCHE DE THYM
1	FEUILLE DE LAURIER
	QUEUES DE PERSIL
5	GRAINS DE POIVRE NOIR
	GROS SEL GRIS DE MER
	FARINE DE BLÉ
2	JAUNES D'ŒUFS

Pâte à brioche

1 KG	DE FARINE DE BLÉ TYPE 45
60 G	DE SUCRE SEMOULE
20 G	DE SEL
180 G	D'EAU
130 G	DE LEVURE DE BOULANGER
400 G	DE BEURRE
6	ŒUFS

Sauce porto

50 CL	DE VIEUX PORTO
30 G	D'ÉCHALOTES
30 G	DE CAROTTES
20 G	DE CÉLERI-BRANCHE
50 CL	DE JUS DE COCHON
40 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL

Cuisson du cervelas

Eplucher, laver et égoutter tous les légumes composant la garniture de cuisson du cervelas. Les tailler en salpicon régulier.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, la branche de thym et la demi-feuille de laurier.

Renfermer les grains de poivre dans une bourse en tissu.

Piquer à l'aide d'une aiguille à brider la peau du cervelas (seuls les saucissons truffés ne sont pas piqués) et le mettre dans un récipient assez haut pour qu'il puisse être recouvert d'eau froide. Ajouter le salpicon de légumes, le bouquet garni, la bourse de poivre et une poignée de gros sel gris de mer.

Mettre le récipient sur le feu et donner un léger frémissement. Ecumer et laisser cuire à feu doux sans ébullition pendant environ 20 minutes.

Retirer le récipient de la source de chaleur et laisser refroidir le cervelas dans son jus de cuisson. Lorsqu'il est complètement froid, le sortir et retirer délicatement la « robe » qui l'entoure.

Pâte à brioche

Tailler le beurre en morceaux de 30 g et le laisser dehors afin qu'il soit ramolli, mais pas en pommade.

Dans la cuve d'un batteur, mettre la farine tamisée et ajouter dans un coin le sel et le sucre, dans un autre la levure. Il est important que la levure ne soit pas en contact direct avec le sel ou le sucre. Fixer le crochet, verser la totalité de l'eau et faire tourner en veillant à ce que la pâte ne chauffe pas.

Casser les œufs dans un saladier et les mélanger légèrement avec un fouet.

Lorsque la pâte se décolle de la cuve, incorporer petit à petit les morceaux de beurre ramolli et les œufs cassés. Dès que la pâte est homogène, la débarrasser dans un saladier fariné, la couvrir d'un film étirable et la laisser doubler de volume dans un endroit tempéré.

Sauce au porto

Eplucher, laver et tailler les légumes en salpicon régulier.

Dans une sauteuse, faire fondre 10 g de beurre et faire suer sans coloration le salpicon de légumes. Mouiller avec 45 cl de porto, le flamber et le faire réduire jusqu'à demi-glace. Mouiller avec le jus de cochon entièrement dégraissé et laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau, en écumant le plus souvent possible pour obtenir une sauce lisse et brillante.

Au moment de l'emploi, passer la sauce au chinois étamine sans fouler, vérifier l'assaisonnement, ajouter le reste de porto, donner un bon tour de moulin à poivre et monter au beurre.

Montage du cervelas en brioche

Rompre la pâte à brioche, l'étaler en forme de rectangle sur une épaisseur régulière de 1 cm. Fariner légèrement le cervelas et le disposer au centre de la pâte, puis découper celle-ci en forme de croix pour éviter une double épaisseur de pâte à chaque angle.

Enrober le cervelas de pâte en prenant soin de fermer hermétiquement chaque extrémité et le mettre sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé (côté soudure dessous).

Laisser gonfler la pâte à brioche dans un endroit s0ans courant d'air à une température maximale de 28 °C.

Lorsque la brioche a doublé de volume, la dorer de manière régulière au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau et la cuire au four à 220 °C pendant 20 minutes.

Finition et Présentation

Mettre le cervelas brioché sur un plat de service.

Verser la sauce porto dans une saucière et présenter en salle, où le cervelas sera tranché et servi avec la sauce.

Gigot de cochon de lait

farci de ses **abats**, **lentilles** mijotées,
jus de **cuisson** lié de **moutarde**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 gigot de cochon de lait de 2 kg
- fleur de sel
- 1 cl de vinaigre de vin vieux
- 50 cl de jus de cochon
- 200 g de crépine
- 10 g de beurre noisette

Garniture

- 240 g de lentilles vertes du Puy-en-Velay
- 150 g de carottes de sable
- 1 oignon paille de 120 g
- 2 clous de girofle
- 1 branche de thym
- 1/2 feuille de laurier
- queues de persil
- 200 g de couenne de porc
- 1 pointe de jambon
- 20 cl de jus de cochon
- 30 g d'échalotes
- 150 g de jeunes carottes
- 50 g de céleri-branche
- fleur de sel
- 15 g de beurre
- huile d'olive
- 100 g de foie gras cuit
- 10 g de moutarde de Dijon
- 10 g de moutarde de Meaux

Farce

- 100 g de foie de porc
- 1 rognon de cochon de lait
- 200 g de gorge de porc
- 150 g de lard gras
- 150 g de ris de veau
- 50 g d'échalotes
- 50 g de parures de champignon
- 10 cl de jus de cochon réduit
- 1 c. à s. de persil plat
- huile d'olive
- 50 g de beurre
- fleur de sel
- sucre semoule

Finition et Présentation

Sortir le gigot de son sac de cuisson et le fixer à la broche. Le faire réchauffer pendant 15 minutes en l'arrosant sans cesse de jus de cochon afin de lui donner une belle coloration blonde et brillante. Récupérer précieusement le jus de glaçage et l'acidifier avec un trait de vinaigre de vin vieux.

Dresser le gigot de cochon sur un plat de service et donner un bon tour de moulin à poivre. Mettre le jus de glaçage en saucière, les lentilles dans un légumier en les saupoudrant de julienne de couenne croustillante. L'ensemble sera présenté en salle, tranché et servi aussitôt.

Préparation du gigot

Flamber si nécessaire le gigot, puis racler les poils à l'aide d'un couteau. Essuyer soigneusement la viande avec du papier absorbant. Désosser complètement le gigot jusqu'à la dernière articulation en faisant attention de ne pas percer la peau et ouvrir le quasi en portefeuille de manière à pouvoir refermer hermétiquement l'ouverture par laquelle la farce sera glissée. Garder l'ensemble des parures pour confectionner un jus de cochon.

Farce

Eplucher et ciseler finement les échalotes.

Laver les parures de champignon de manière à retirer tout le sable et les égoutter dans un torchon.

Effeuiller, laver et essorer le persil plat. Le ciseler finement.

Dans une sauteuse, faire suer les échalotes à couvert avec 1 noix de beurre, sans coloration. Ajouter les parures de champignon et finir avec le persil ciselé. Vérifier la cuisson de l'ensemble des ingrédients. Ajouter le jus de cochon réduit et laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau.

Dénerver le rognon. Retirer la fine peau qui recouvre le foie.

Tailler le rognon, le foie, le lard gras et la gorge en lanières, puis les passer à la grille moyenne du hachoir. Mettre l'ensemble de la farce dans un saladier et peser 18 g de sel fin et 3 g de poivre fraîchement moulu par kilo de farce.

Blanchir les ris de veau. Les glacer aussitôt et les éplucher complètement afin d'obtenir des petits morceaux de la grosseur d'une noisette. Assaisonner ces derniers de fleur de sel et les saisir au beurre. Les faire légèrement blondir, les poivrer avec mesure et les égoutter dans une passoire. Les faire refroidir.

Ajouter à la farce les ris de veau poêlés froids, la fondue d'échalotes et le jus de cochon à l'échalote et au persil. Ajouter une pincée de sucre semoule et mélanger la farce pour la rendre homogène.

Farcir le gigot

Assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin l'intérieur du gigot. Farcir l'intérieur, replier le quasi sur la farce et mettre une fine couche de crépine pour maintenir la farce pendant la cuisson.

Assaisonner l'extérieur du gigot et le mettre sous vide dans un sac rétractable avec 2 cl de jus de cochon et le beurre noisette. Plonger le sac dans un bain d'eau bouillante et le refroidir aussitôt. Ensuite le cuire dans un bain de cuisson réglé à 63 °C jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 62 °C.

En fin de cuisson, le plonger dans un récipient d'eau glacée.

Garniture

Eplucher l'oignon paille et piquer les clous de girofle dans la base des racines.

Eplucher les carottes et les couper en deux.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, la branche de thym et la demi-feuille de laurier.

Mettre les lentilles dans un récipient assez haut. Les recouvrir d'eau froide en versant l'équivalent de deux fois leur volume, porter les lentilles à ébullition, écumer et ajouter la garniture aromatique. Laisser cuire doucement en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. Saler aux trois quarts de la cuisson. Lorsque les lentilles sont cuites, retirer le récipient de la source de chaleur et les laisser refroidir dans leur jus de cuisson.

Mettre la couenne de porc bien à plat sous vide avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel, puis la cuire dans un bain de cuisson réglé à 68 °C pendant 3 heures. Au terme de la cuisson, la plonger dans un bain d'eau glacée et la tailler en fine julienne régulière.

Eplucher, laver et tailler en matignon régulière les carottes nouvelles, la branche de céleri et l'échalote.

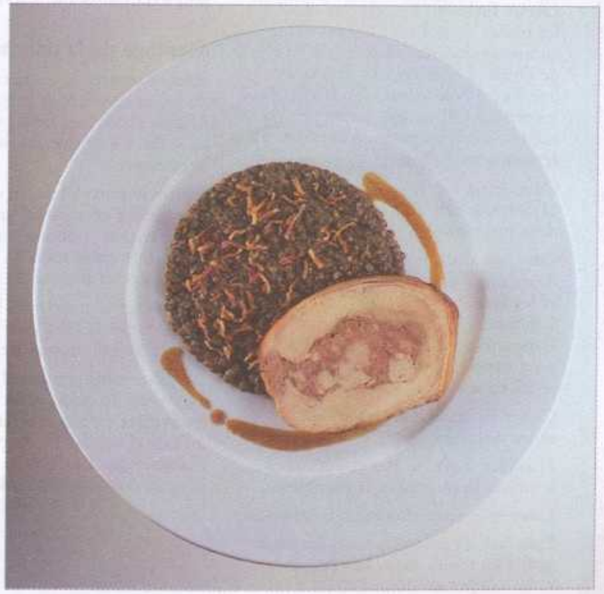
Tailler en salpicon le foie gras cuit.

Faire fondre une noix de beurre dans une sauteuse. Ajouter la matignon de légumes et la faire suer sans coloration. Mouiller avec le jus de cochon et laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, retirer toute la garniture aromatique des lentilles et les égoutter à l'aide d'une écumoire. Les plonger ensuite dans le jus parfumé avec la matignon et mélanger pour bien les enrober.

Au moment de servir, ajouter le salpicon de foie gras cuit et les deux moutardes. Vérifier l'assaisonnement.

Passer la julienne de couenne cuite à la poêle avec un filet d'huile d'olive pour la rendre croustillante. L'assaisonner avec un peu de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre.



Porchetta

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	cochon de lait de 6 kg
1 kg	d'échine de porc
400 g	de pancetta ou de lard maigre
400 g	de foie de porc
2 kg	de feuilles de blette
1 kg	d'épinards
2	poivrons rouges de 200 g pièce
1 kg	de petits pois à écosser
150 g	d'oignons blancs
100 g	de blancs de poireau
150 g	de riz
350 g	de parmesan
8	œufs
1	botte de persil
1	botte de ciboulette
2	bottes de cerfeuil
1	botte de marjolaine
80 g	de fleur de sel
12 g	de poivre du moulin
10 cl	d'huile d'olive

Huile aromatisée

20 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
1	tête d'ail
1	branche de romarin
1	brindille de thym
1	feuille de laurier

Préparation du cochon de lait

Retirer le foie, les poumons et le cœur mais laisser les rognons. Désosser entièrement le porcelet en faisant attention de ne pas percer la peau, retirer également les os des cuisses et des épaules.

Passer au hachoir à la grille fine l'échine de porc, couper au couteau en morceaux de 1 cm de côté la pancetta, les poumons, le foie, le cœur et le foie de porc.

Légumes

Eplucher, laver et égoutter tous les légumes.

Ecosser les petits pois et les cuire à l'anglaise.

Ciseler finement les oignons et les blancs de poireau. Les faire compoter dans un sautoir avec de l'huile d'olive en leur donnant une légère coloration blonde et les refroidir. Il est très important qu'ils soient bien cuits pour éviter toute fermentation.

Cuire le riz créole en le gardant *al dente*, le refroidir et l'égoutter dans une passoire.

Dans une cocotte, faire bouillir 3 cm d'eau salée, plonger les verts de blette et les épinards. Les cuire pendant 2 minutes et les glacer aussitôt. Lorsqu'ils sont froids, les presser pour extraire le maximum d'eau et les concasser au couteau.

Casser les œufs dans un saladier et les mélanger.

Effeuiller, laver, sécher et concasser le persil, le cerfeuil et la marjolaine.

Laver et émincer finement la ciboulette.

Eplucher les poivrons après les avoir grillés au feu de bois. Les épépiner et les couper en dés.

Farce

Il est important que tous les éléments de la recette soient assemblés froids.

Dans une cuve d'un batteur mettre toute la viande coupée et hachée, le sel et le poivre du moulin, et mélanger avec la feuille.

Ajouter tous les légumes, le riz, le parmesan râpé, de l'huile d'olive et les herbes. Mélanger de nouveau, en incorporant les œufspetit à petit de façon à obtenir une farce bien homogène. Vérifier l'assaisonnement.

huile d'olive aromatisée

Chauffer l'huile d'olive à 80 °C, ajouter les gousses d'ail écrasées, le romarin, le thym et le laurier, et laisser infuser jusq'à refroidissement total.

Montage de la porchetta

Saler et poivrer le cochon, puis le farcir de façon régulière et le recoudre à l'aide d'une aiguille à brider, en veillant à ce que la couture soit bien hermétique.

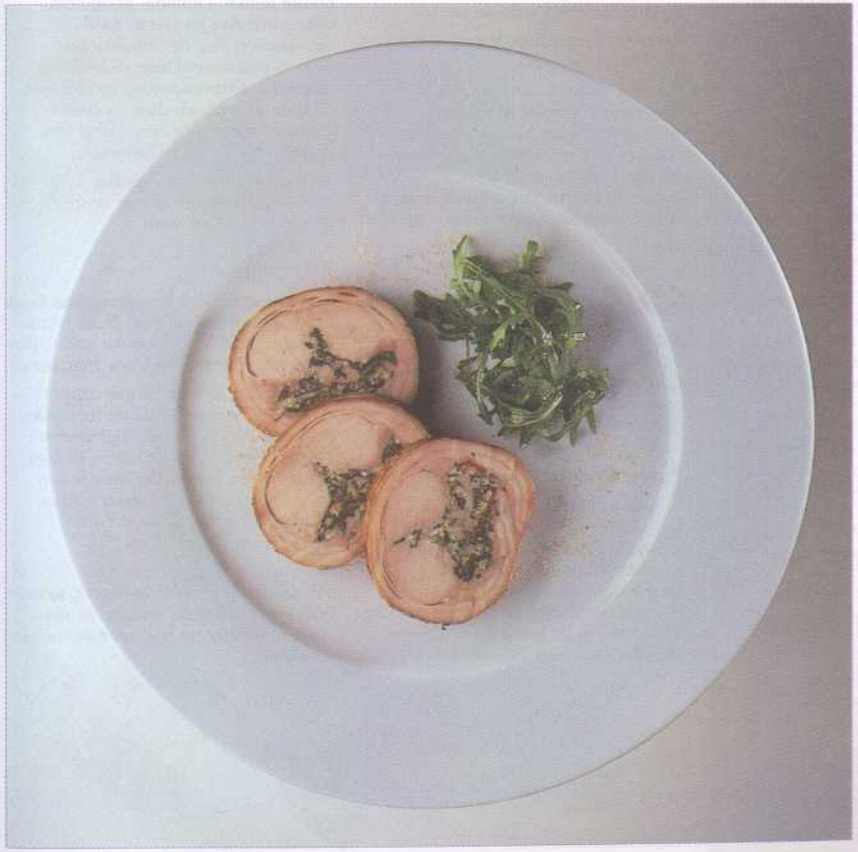
Mettre le porcelet sur le ventre et le brider en mettant une ficelle à la tête, aux jambons, au ventre et ainsi de suite, tous les 2 cm, en respectant toujours le même sens.

Embrocher la porchetta, la saler, la poivrer et la faire cuire en l'arrosant d'huile d'olive aromatisée.

La laisser rôtir pendant 2 h 30. En milieu de cuisson, recouvrir les oreilles et la queue du porcelet à l'aide d'une feuille de papier d'aluminium. Lorsqu'elle est cuite, la peau doit être caramélisée.

Finition et Présentation

La porchetta, plat typiquement niçois, peut être servie chaude ou froide selon le goût, accompagnée de riz ou d'un mélange de jeunes salades.



Cervelas

purée de **cocos,**
jus **vinaigré**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	CERVELAS DE 400 G PIÈCE
1	CAROTTE
1	OIGNON PAILLE DE 60 G
80 G	DE CÉLERI-BRANCHE
1	BRANCHE DE THYM
1	FEUILLE DE LAURIER
	QUEUES DE PERSIL
5	GRAINS DE POIVRE NOIR
	GROS SEL GRIS DE MER
	VINAIGRE DE VIN VIEUX

Purée de cocos

300 G	DE HARICOTS COCOS FRAIS
20 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
10 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
1	BRANCHE DE ROMARIN
4	FEUILLES DE SAUGE
5 CL	DE VINAIGRE DE VIN VIEUX
	FLEUR DE SEL
	GROS SEL GRIS DE MER
1 C. À C.	DE POIVRE BLANC EN GRAINS

Jus vinaigré

30 G	DE TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD
10 CL	DE JUS DE TRUFFE
30 CL	DE JUS DE COCHON
3 CL	DE VINAIGRE DE VIN VIEUX
20 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL

Cuisson des cervelas

Eplucher, laver et égoutter tous les légumes composant la garniture de cuisson des cervelas. Les tailler en salpicon régulier.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, la branche de thym et la demi-feuille de laurier.

Renfermer les grains de poivre dans une bourse en tissu.

Piquer à l'aide d'une aiguille à brider la peau des cervelas et les mettre dans un récipient assez haut pour qu'ils puissent être recouverts d'eau froide. Ajouter le salpicon de légumes, le bouquet garni, la bourse de poivre et une poignée de gros sel gris de mer.

Mettre le récipient sur le feu et donner un léger frémissement, puis écumer et poursuivre la cuisson à feu doux sans ébullition, pendant environ 20 minutes.

Retirer le récipient de la source de chaleur et laisser refroidir les cervelas dans leur jus de cuisson. Lorsqu'ils sont complètement froids, les sortir et retirer délicatement la « robe » qui les entoure.

Purée de cocos

Ecosser les haricots cocos frais. Les mettre dans une casserole, verser le fond blanc de volaille et ajouter suffisamment d'eau froide pour les recouvrir. Porter à ébullition, écumer et ajouter les feuilles de sauge, la branche de romarin et les grains de poivre blanc, préalablement renfermés dans une bourse. Laisser cuire pendant environ 1 heure en maintenant un léger frémissement. Saler aux trois quarts de la cuisson.

Retirer l'ensemble de la garniture aromatique du fond de cuisson, égoutter les cocos et les mixer lorsqu'ils sont encore chauds. Détendre légèrement cette purée avec un peu de fond de cuisson et finir de l'émulsionner en la montant avec l'huile d'olives très mûres. La débarrasser dans un récipient en Inox en la filtrant dans un chinois étamine, couvrir le récipient d'un film étirable et le mettre au bain-marie.

Au moment de servir, vérifier l'assaisonnement et ajouter un trait de vinaigre de vin vieux.

Jus vinaigré

Laver délicatement les truffes sous l'eau froide du robinet à l'aide d'une brosse à ongles, puis les écraser sur une feuille de papier sulfurisé avec une fourchette.

Faire fondre 10 g de beurre dans une petite sauteuse. Ajouter les truffes hachées et les faire suer légèrement. Déglacer avec le jus de truffe, le faire réduire à sec et mouiller avec le jus de cochon dégraissé. Laisser infuser pendant 15 minutes sur le bord de la plaque du fourneau.

Au moment de servir, monter légèrement le jus avec le beurre, ajouter quelques gouttes de vinaigre de vin vieux et donner un bon tour de moulin à poivre.



Finition et Présentation

Remettre les cervelas dans leur fond de cuisson et les faire réchauffer doucement sans ébullition.

Vérifier l'assaisonnement de la purée de cocos, ajouter un trait de vinaigre de vin vieux et déposer 2 cuillerées de purée au fond de chaque assiette.

Egoutter et couper les cervelas en tranches régulières de 6 mm d'épaisseur. Les ranger harmonieusement sur chaque assiette.

Vérifier l'assaisonnement du jus et en verser un cordon autour de la purée. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Côte double de porc fermier

au sautoir, **pommes de terre** sautées à cru,
sauce–condiment de **moutarde – cornichons**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	côtes doubles de porc de 400 g, taillées dans les côtes premières
20 cl	de beurre clarifié
50 g	de beurre
	fleur de sel
3	gousses d'ail
10 g	de fleur de thym

Garniture

1 kg	de pommes de terre à chair ferme, (BF 15, roseval)
50 cl	de beurre clarifié
100 g	de beurre
1/4	de botte de persil plat
	fleur de sel

Le condiment

50 g	de graisse de canard
300 g	d'oignons pailles
1	brindille de thym
1/2	feuille de laurier
200 g	de poitrine de porc
	queues de persil
5 cl	de jus de cochon
20 g	de moutarde de Meaux
50 g	de cornichons
	fleur de sel
3 cl	de vinaigre de vin vieux

Préparation des côtes de porc

Retirer un os sur deux sur chacune des côtes. Décoller la chair à l'aide d'un désosseur et détalonner les côtes. Dégraisser si nécessaire et manchonner le haut des côtes, puis donner un tour de ficelle pour maintenir la noix bien serrée.

Condiment

Eplucher les oignons et les émincer de manière régulière.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, la branche de thym et la demi-feuille de laurier.

Tailler la poitrine de porc en 3 gros lardons.

Dans un sautoir, faire fondre la graisse de canard. Saisir la poitrine de porc en lui donnant une légère coloration blonde, ajouter l'émincé d'oignons, le bouquet garni et de la fleur de sel. Laisser compoter doucement à couvert pendant 1 h 30 sur le bord de la plaque du fourneau en veillant à ce que la préparation n'accroche pas au fond du récipient. En fin de cuisson, retirer le couvercle afin de faire évaporer toute l'eau de végétation.

Dès que la fondue est complètement desséchée, retirer la garniture aromatique et passer les oignons compotés dans la cuve d'un mixeur afin d'obtenir une purée lisse. Passer cette dernière sur un tamis fin.

Mettre la purée dans une sauteuse, l'additionner du jus de cochon réduit et faire sécher à nouveau la fondue.

Tailler les cornichons en fine julienne.

Au moment de servir, incorporer à la fondue tiède la julienne de cornichons, la moutarde à l'ancienne et un filet de vinaigre de vin vieux. Bien mélanger pour obtenir un condiment homogène et vérifier l'assaisonnement.

Garniture

Eplucher les pommes de terre et les tailler en forme de bouchon. Couper une extrémité de chacun d'eux et couper les bouchons en rondelles régulières de 3 mm d'épaisseur.

Les mettre dans un bain d'eau froide et les laver pour évacuer la fécule, puis les égoutter et les éponger dans un torchon.

Cuisson des côtes de porc

Assaisonner toutes les faces des côtes de porc avec de la fleur de sel et de la fleur de thym.

Dans un sautoir suffisamment grand pour contenir les 4 côtes sans qu'elles soient trop serrées, faire chauffer le beurre clarifié avec les gousses d'ail écrasées mais non épluchées.

Saisir les côtes de porc de chaque côté. Continuer la cuisson doucement, en les arrosant et en les retournant souvent. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter le beurre et arroser régulièrement la viande de beurre mousseux.

A la fin de la cuisson, débarrasser les côtes de porc sur une grille en Inox, les napper du gras de cuisson et les laisser reposer dans un endroit tempéré.



Finition et Présentation

Dans 2 poêles noires de 30 cm de diamètre, faire fondre le beurre clarifié. Répartir les pommes de terre dans les poêles et les cuire en les remuant sans cesse de manière à leur donner une belle coloration blonde et homogène.

Vérifier la cuisson, saler légèrement et égoutter les rondelles de pomme de terre dans une passoire.

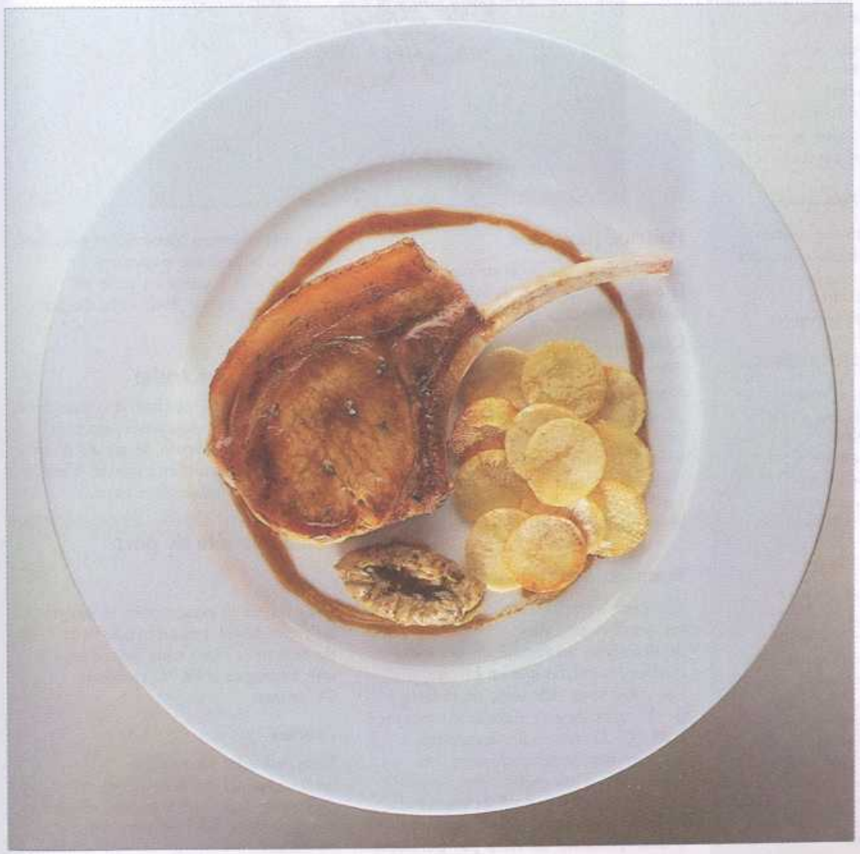
Effeuiller, laver et essorer les feuilles de persil. Les ciseler.

Réchauffer les côtes de porc au four à 190 °C pendant 8 minutes.

Faire fondre le beurre dans 2 poêles. Lorsqu'il commence à mousser, remettre les pommes de terre pour leur donner un bon goût de beurre noisette, les assaisonner avec de la fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Les égoutter, les dresser en rosace sur les assiettes et les parsemer de persil ciselé.

Vérifier l'assaisonnement du condiment et le dresser dans des petits pots chauds individuels, qui seront présentés en salle séparément.

Retirer la ficelle des côtes et les mettre sur les assiettes. Les lustrer avec un morceau de beurre, parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Lard paysan croustillant

aux **pommes de terre** caramélisées,
tête de **porc** en salade **d'herbes** amères **truffée**

Pour 2 personnes



Ingrédients

500 g	de lard de ferme
1	gousse d'ail
1 cl	d'huile de pépins de raisin

Pommes de terre

5	grosses pommes de terre, soit 1,5 kg
80 g	de beurre
	fleur de sel
50 g	de graisse de canard
5 cl	de jus de cochon

Jus de cochon truffé

20 cl	de jus de cochon
20 g	de truffe concassée
1 cl	de vinaigre de Barolo
1 cl	de jus de truffe

Salade de tête de porc

1	tête de porc
100 g	de jumeau d'épaule de porc
30 g	de beurre
	fleur de sel
0,5 cl	de fond blanc de volaille

Finition

2 cl	de vinaigrette au jus de truffe
2	cornichons
1	botte de cébettes
100 g	de riquette
4	tranches fines de lard de Colonna
4	petites baguettes (pour les crostini)
4	tranches fines de lard de ferme à cru
2 cl	de jus de cochon truffé

Poitrine paysanne

Sélectionner une poitrine épaisse, la couper en deux et la faire dessaler durant 48 heures sous l'eau courante.

L'égoutter et la conditionner sous vide avec 1 gousse d'ail épluchée.

Cuire dans une ambiance à 61 °C pendant 21 heures. Au terme de la cuisson, refroidir en glace. Détailler le lard, le faire rôtir en cocotte avec l'huile de pépins de raisin, tout d'abord sur les côtés puis du côté couenne, pour lui donner du croustillant.

Pommes de terre

Eplucher les grosses pommes de terre, les détailler en cylindres de 3 cm de diamètre, les fendre en deux et couper les extrémités en biseau.
Les cuire sous vide avec de la fleur de sel et du beurre dans une ambiance à 85 °C. Au terme de la cuisson, les pommes de terre doivent être fondantes, d'une belle tenue.
Les égoutter, puis les faire sauter dans de la graisse de canard. Compter 6 demi-pommes de terre par personne.

Une fois colorées, rassembler pommes de terre et poitrine paysanne dans un plat à sabot en terre et caraméliser à four doux avec du jus de cochon.

Jus de cochon truffé

Amener le jus de cochon à consistance, ajouter la truffe concassée, un trait de vinaigre de Barolo, le jus de truffe et un tour de moulin à poivre. Vérifier la texture et l'assaisonnement.

Salade de tête de porc

Langue

Peler, parer et assaisonner la langue de fleur de sel ; ajouter une noix de beurre et cuire sous vide dans une ambiance à 68 °C pendant 24 heures.

Oreilles

Parer et bucler les oreilles, les assaisonner de fleur de sel et de beurre. Les cuire sous vide dans une ambiance à 85 °C pendant 36 heures.

Epaule

Assaisonner le jumeau de fleur de sel et le cuire sous vide avec le fond blanc de volaille pendant 24 heures dans une ambiance à 59 °C.

Tête de porc

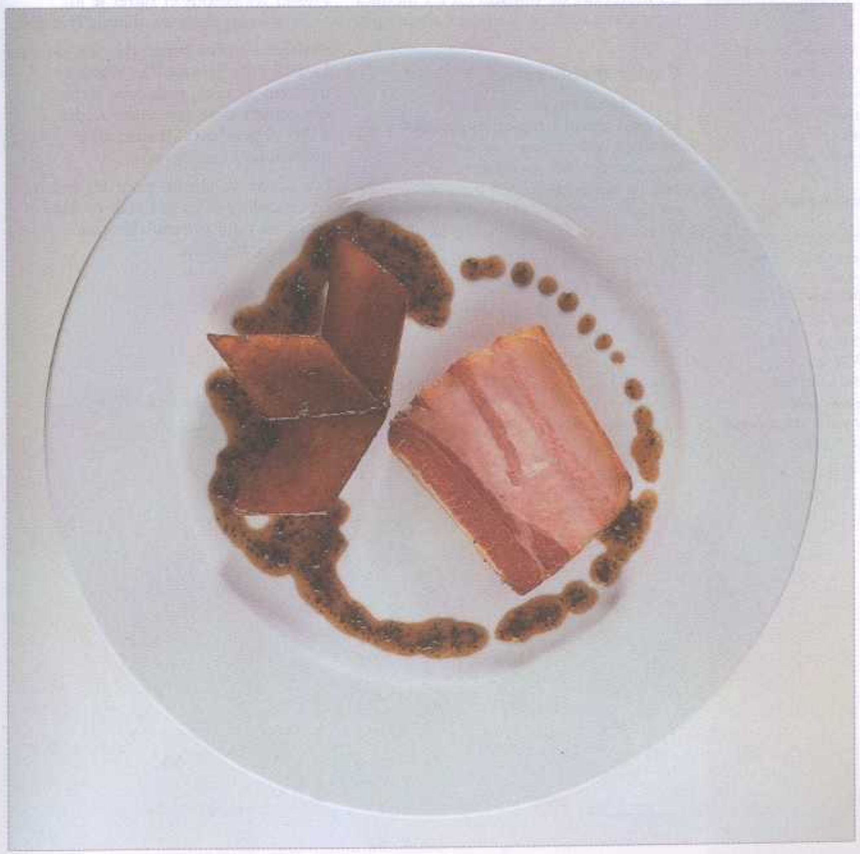
Désosser, couper en deux, dénerver et bucler la tête de porc. L'assaisonner de fleur de sel et la cuire sous vide avec une noix de beurre dans une ambiance à 68 °C pendant 36 heures.



Finition et Présentation

Découper tous les éléments en fines tranches et les assaisonner de vinaigrette au jus de truffe avec une fine julienne de cornichons et de cébettes ciselées. Dresser dans une assiette à entremets avec des feuilles de riquette et une fine tranche de lard Colonna. Assaisonner d'un trait de jus de cochon, de la vinaigrette au jus de truffe et de poivre du moulin.

Servir en premier service la salade avec des crostini de baguette parisienne puis, 2 minutes après, servir le plat de lard avec le jus de cochon truffé en cassolette et trancher devant les convives.



Colinot à la palermitaine

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	colinots de 900 g pièce

Garniture

6	filets d'anchois au sel
1	branche de romarin
200 g	de pain de mie
1	citron jaune
50 g	d'olives noires dénoyautées
	fleur de sel

Caviar d'aubergine

3	aubergines moyennes
3	gousses d'ail épluchées et dégermées
3 cl	d'huile d'olive
1	pincée de curry de Madras
10 g	de jus de citron
45 g	d'olives noires taggiasca concassées
	fleur de sel

Préparation des colinots

Ecailler, ébarber et vider les colinots.

Tailler 4 tronçons de colinot réguliers de 300 g par personne.

Retirer délicatement la partie sanguinolente et bien éponger les morceaux de poisson en les mettant entre deux feuilles de papier absorbant.

Caviar d'aubergine

Laver les aubergines, enlever les extrémités. Couper les gousses d'ail en deux et les piquer dans les aubergines. Envelopper ces dernières de papier d'aluminium et les faire cuire au four à 140 °C pendant 50 minutes, directement sur la grille.

Au terme de la cuisson, prélever la pulpe des aubergines à l'aide d'une cuillère.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter la chair d'aubergine et la faire dessécher comme une pâte à choux.

Ajouter le curry, le jus de citron et les olives noires, puis rectifier l'assaisonnement.

Garniture

Retirer les arêtes des filets d'anchois et les faire tremper sous un filet d'eau froide pendant 30 minutes. Bien les éponger.

Egoutter les olives dénoyautées.

Presser les citrons et filtrer le jus en le passant dans un chinois étamine.

Retirer la croûte brune du pain de mie. Le tailler en petits cubes réguliers de 2 cm de côté, puis faire sécher ces deniers dans une étuve réglée à 70 °C pendant 2 heures afin qu'ils soient bien secs.

Les passer au mixeur pour les réduire en chapelure et passer celle-ci dans un tamis pour obtenir une fine chapelure régulière.



Finition et Présentation

Assaisonner les tronçons de colinot, les passer dans la farine et les tapoter pour en retirer l'excédent.

Ecraser les gousses d'ail en chemise sans les éplucher.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir en cuivre, ajouter les gousses d'ail, la moitié de la branche de romarin et commencer la cuisson des tronçons sans trop les colorer.

A mi-cuisson, ajouter les filets d'anchois dessalés et arroser sans cesse le poisson de son jus de cuisson.

Retourner les tronçons pour finir la cuisson et les faire légèrement blondir.

A la fin de la cuisson, les disposer délicatement sur une grille, recouvrir la partie supérieure de chapelure et les gratiner sous le gril.

Ajouter dans le récipient de cuisson les olives dénoyautées, le reste de romarin et un trait de jus de citron.

Disposer les tronçons de colinot au centre des assiettes, ajouter un peu de caviar d'aubergines et saucer de jus de cuisson. Servir aussitôt.



Colinot du jour rôti aux gousses d'ail

jeunes **oignons** et petites **câpres, chutney** de **pignons blonds, raisins secs,** vert de **laitue** et **cresson pilés au mortier**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	COLINOTS DE 900 G PIÈCE
4	GOUSSES D'AIL
5 CL	D'HUILE D'OLIVE
1 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS
2 CL	DE VINAIGRE BALSAMIQUE
50 G	DE BEURRE NOISETTE
20 G	DE PETITES CÂPRES
	FLEUR DE SEL
	FARINE DE BLÉ

Chutney

100 G	DE FEUILLES D'ÉPINARD
1	BOTTE DE CRESSON ÉQUEUTÉ
1	LAITUE
300 G	D'OLIVES NOIRES TAGGIASCA
25 G	DE PETITES CÂPRES
40 G	DE PIGNONS
40 G	DE RAISINS DE CORINTHE
	HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL
	POIVRE MIGNONNETTE

Garniture

28	POMMES DE TERRE GRENAILLES NOUVELLES
20	OIGNONS NOUVEAUX (AVEC LA TIGE)
20	ASPERGES VIOLETTES (CALIBRE 10/16)
8	GOUSSES D'AIL
1	BOTTE DE CRESSON
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Préparation des colinots

Ebarber et vider les colinots. Sectionner la tête et la queue, et les rincer sous l'eau courante.

Retirer l'arête centrale sans détacher les filets ni ôter la peau, retirer les petites arêtes à l'aide d'une pince et tailler dans la partie charnue 4 tronçons de 210 g pièce. Maintenir les tronçons à l'aide d'une ficelle.

Confire les gousses d'ail dans l'huile d'olive. Lorsqu'elles sont complètement froides, les fendre en quatre et piquer le colinot de fins bâtonnets d'ail.

Chutney

Mettre les raisins de Corinthe dans un récipient en Inox et les recouvrir généreusement d'eau tiède pour les faire gonfler.

Effeuiller, laver et égoutter les épinards, les feuilles vertes de la laitue et le cresson.

Dans une grande cocotte, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire légèrement fondre toutes les feuilles vertes.

Lorsqu'elles sont bien cuites, les égoutter sur une plaque perforée et les mettre à refroidir.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et torréfier les pignons de pin en leur donnant une belle couleur dorée. Lorsque les pignons ont atteint la coloration désirée, ajouter les raisins égouttés et transvaser l'ensemble dans une passoire en continuant de remuer.

Presser dans une étamine toutes les feuilles vertes préalablement blanchies et refroidies pour extraire le maximum d'eau de végétation et les piler dans un mortier afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Ajouter, sans les écraser, les olives noires dénoyautées, les raisins, les pignons et les câpres. Assaisonner l'ensemble avec de la fleur de sel et du poivre mignonnette.

Le chutney sera servi dans 4 petits pots individuels.

Garniture

Couper les asperges à 8 cm de la tête et les éplucher.

Frotter les pommes de terre humides sur un linge rugueux afin d'ôter les particules de peau.

Eplucher les oignons nouveaux et couper la cive à 4 cm.

Confire les gousses d'ail en chemise dans l'huile d'olive à 80 °C.

Equeuter, laver et essorer le cresson.

Blanchir les oignons, les asperges et les pommes nouvelles pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée avant de les mettre en cuisson dans le sautoir avec les tronçons de colinot.

Cuisson

Assaisonner les tronçons de colinot, les passer dans la farine et les tapoter pour en retirer l'excédent.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir en cuivre et commencer la cuisson des tronçons sans trop les colorer.

Ajouter les pommes de terre nouvelles, les oignons et les asperges, puis cuire l'ensemble à feu doux et faire dorer.

Au terme de la cuisson, retirer les tronçons de colinot avec la garniture aromatique. Ajouter l'ail confit et les câpres, déglacer d'un trait de vinaigre de xérès et ajouter le vinaigre balsamique.

Lier le jus avec le beurre noisette, ajouter les feuilles de cresson et vérifier l'assaisonnement.

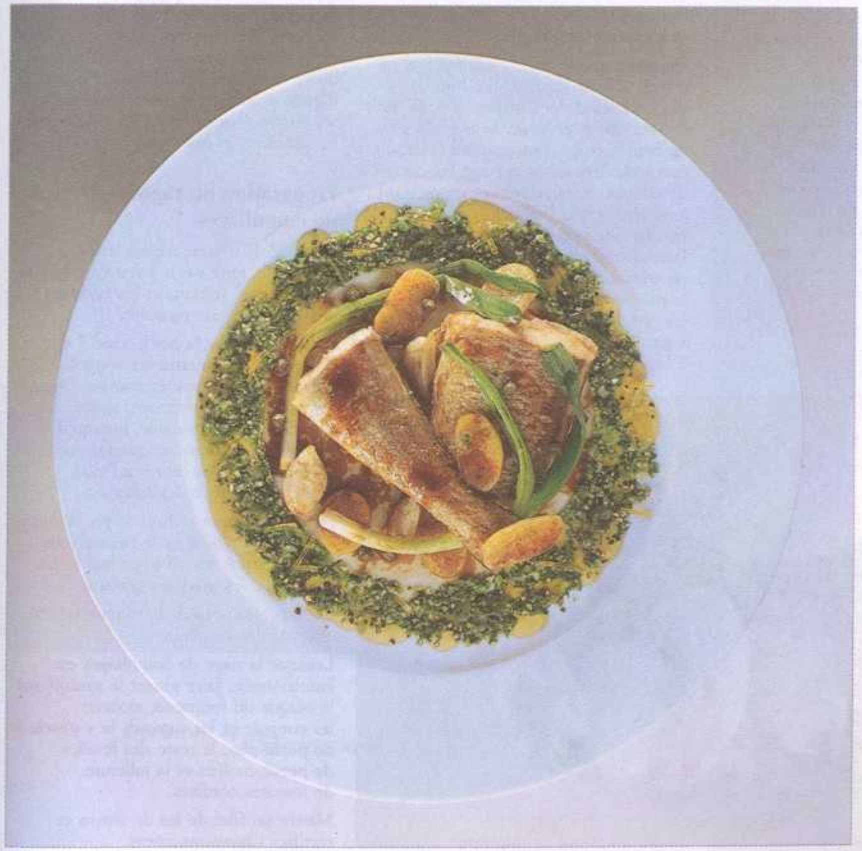
Finition et Présentation

Dresser les tronçons de colinot au centre de chaque assiette, entourer d'un large cordon de chutney et ranger harmonieusement la garniture aromatique.

Arroser de la sauce qui se trouve dans le sautoir de cuisson, donner un bon tour de moulin à poivre et parsemer quelques grains de fleur de sel.

Servir très chaud.





Darne épaisse de colinot

pêché du matin,
suc de **persil plat** aux **supions** et **vongole**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	COLINOTS DE 600 G PIÈCE
500 G	DE SUPIONS NETTOYÉS
20	VONGOLE (PALOURDES)
100 G	DE PERSIL PLAT
4	GOUSSES D'AIL
6	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
20 CL	DE VIN BLANC
30 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
50 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL
	FARINE BLANCHE
8 CL	D'HUILE D'OLIVE TRÈS MÛRES
17 CL	D'HUILE D'OLIVES POUR CUISSON
1	CITRON

Préparation et cuisson des colinots

Ecailler, ébarber et vider les colinots. Retirer la partie noire qui se trouve dans le ventre contre l'arête. Les laver et les éponger. Couper dans la partie la plus charnue 4 belles darnes de 200 g pièce (2 par colinot).

Eponger les darnes de colinot, les saler et les fariner légèrement.

Dans une poêle, faire chauffer 5 cl d'huile d'olive. Lorsqu'elle fume, disposer les darnes, partie ventrale vers le haut. Bien les saisir, ajouter 25 g de beurre et les gousses d'ail pelées et écrasées. Arroser sans cesse les darnes de colinot et les retourner en mettant le ventre vers le bas dès qu'elles ont pris une belle coloration meunière. Poursuivre la cuisson sur feu doux, en continuant de bien arroser le poisson. Retirer les darnes et les poser sur une grille de manière à garder la peau croustillante et à les réserver au chaud.



Garniture

Faire tremper les vongole pendant 2 heures dans de l'eau froide. Bien les laver pour retirer tout le sable et les égoutter dans une passoire.

Egoutter les supions préalablement nettoyés.

Equeuter, laver et éponger les feuilles de persil. Mettre les trois quarts du persil dans un mortier avec de la fleur de sel, piler et, lorsqu'il est broyé finement, l'émulsionner avec 8 cl d'huile d'olives très mûres comme un pistou. Ciseler les feuilles de persil restantes et les réserver.

Préparation du ragoût de coquillages

Mettre 5 cl d'huile d'olive dans une poêle, faire saisir à feu vif très peu de temps les supions et les égoutter aussitôt dans une passoire.

Refaire chauffer la poêle avec 5 cl d'huile d'olive, mettre les vongole, arroser du vin blanc et couvrir. Dès que le vin blanc s'est évaporé, ajouter le fond blanc de volaille. Lorsqu'il commence à frémir et que les vongole sont ouvertes, les retirer à l'aide d'une écumoire et les réserver.

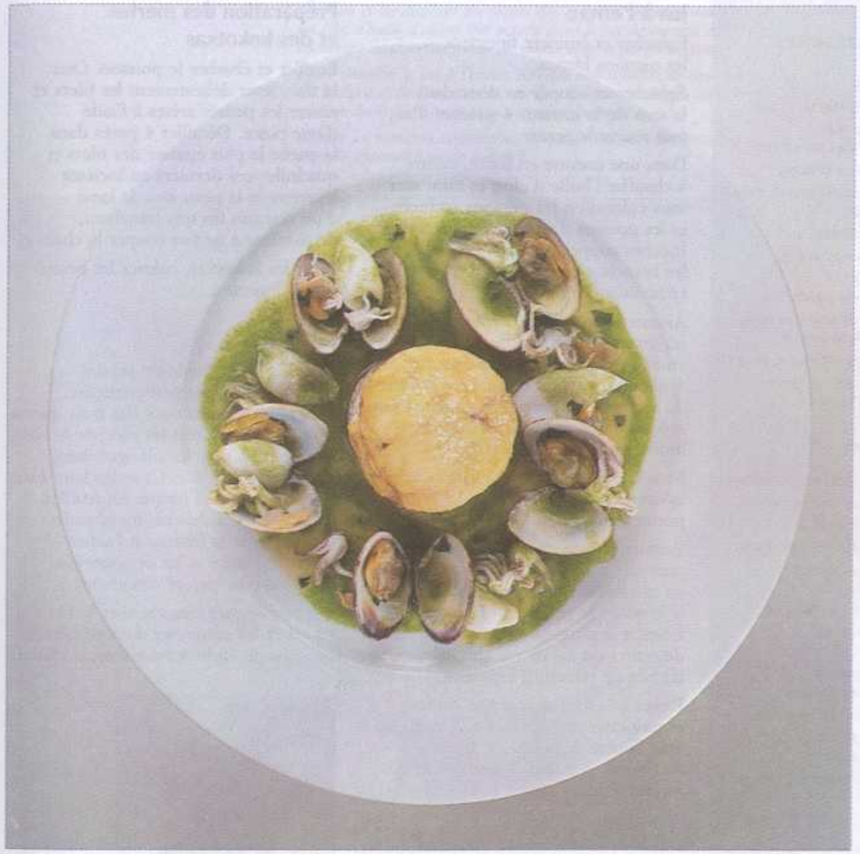
Faire légèrement réduire le jus, ajouter 2 cl d'huile d'olive et le beurre tout en restant sur feu vif pour que le jus se lie avec les matières grasses.

Egoutter les pétales de tomate confite et les tailler en julienne.

Lorsque la nage de coquillages est émulsionnée, faire glisser le sautoir sur la plaque du fourneau, ajouter les vongole et les supions, le « pistou » de persil plat, le reste des feuilles de persil ciselées et la julienne de tomates confites.

Mettre un filet de jus de citron et rectifier l'assaisonnement.





Finition et Présentation

Dresser les darnes de colinot au centre des assiettes et ranger harmonieusement la garniture aromatique.

Arroser de la sauce qui se trouve dans le sautoir de cuisson, donner un bon tour de moulin à poivre et parsemer quelques grains de fleur de sel.

Servir très chaud.

Dos de merlu

en **pavé** épais, **jus à l'encre** aux **kokotxas** légèrement **aillés**



Pour 4 personnes

Ingrédients

1,2 kg	de merlu de ligne
24	kokotxas (bajoues de merlu)
10 cl	d'huile d'olive
2 cl	d'huile d'olives très mûres
50 g	de beurre
50 cl	de bouillon de poule
1	citron jaune
100 g	de poitrine de porc cuite sous vide
1/2	botte de persil plat
2 l	d'huile de pépins de raisin

Jus à l'encre

1 kg	de poissons de roche
300 g	d'oignons blancs
7	gousses d'ail
400 g	de tomates fraîches
1	ruban de zeste d'orange
5 cl	d'encre de seiche
2	branches de fenouil sec
5 g	de graines de coriandre
	piment d'Espelette
1	pincée de pistil de safran
	fleur de sel

Jus à l'encre

Eplucher et émincer finement les oignons blancs.

Eplucher et couper en deux dans la sens de la hauteur 6 gousses d'ail, puis retirer le germe.

Dans une cocotte en fonte, mettre à chauffer l'huile d'olive et faire suer sans coloration les oignons émincés et les gousses d'ail. Ajouter les tomates fraîches coupées en quartiers, les branches de fenouil sec et assaisonner de fleur de sel.

Ajouter les pistils de safran et les graines de coriandre, et laisser compoter doucement pendant 5 minutes. Ajouter ensuite les poissons de roche et les faire suer, toujours sans coloration, avec la garniture aromatique, pendant 4 minutes.

Mouiller avec 2 litres d'eau froide, ajouter les rubans de zeste d'orange et porter à ébullition.

Ecumer, retirer du plein feu et laisser cuire pendant 25 minutes en maintenant un frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. Ecumer le plus souvent possible. Avant de retirer du jus de cuisson, ajouter un peu de piment d'Espelette.

Passer à la niçoise, puis au chinois, et redonner une ébullition. Lier ce jus avec l'encre de seiche, le filtrer au chinois étamine et le refroidir rapidement sur glace.



Préparation des merlus et des kokotxas

Ecailler et ébarber le poisson. Oter la tête, lever délicatement les filets et retirer les petites arêtes à l'aide d'une pince. Détailler 4 pavés dans la partie la plus épaisse des filets et quadriller ces derniers en incisant légèrement la peau avec la lame d'un couteau fin très tranchant, de manière à ne pas couper la chair.

Parer les kokotxas, enlever les peaux noires internes.

Persil frit

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une petite friteuse. Retirer les grosses tiges des trois quarts du persil plat. Laver les pluches et bien les égoutter, puis les plonger dans l'huile chaude (160 °C) et les faire frire sans coloration. Lorsque les feuilles commencent à devenir translucides, les retirer de la friteuse à l'aide d'une écumoire et les éponger sur une feuille de papier absorbant.

Les assaisonner aussitôt avec la fleur de sel et les conserver dans une étuve ou dans un endroit relativement chaud.



Finition et Présentation

Saisir doucement les filets de merlu dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive. En milieu de cuisson, ajouter une noix de beurre et en arroser sans cesse les pavés.

Effeuiller, laver et essorer le reste des feuilles de persil plat. Les ciseler finement.

Eplucher la dernière gousse d'ail, retirer le germe et la réduire en purée.

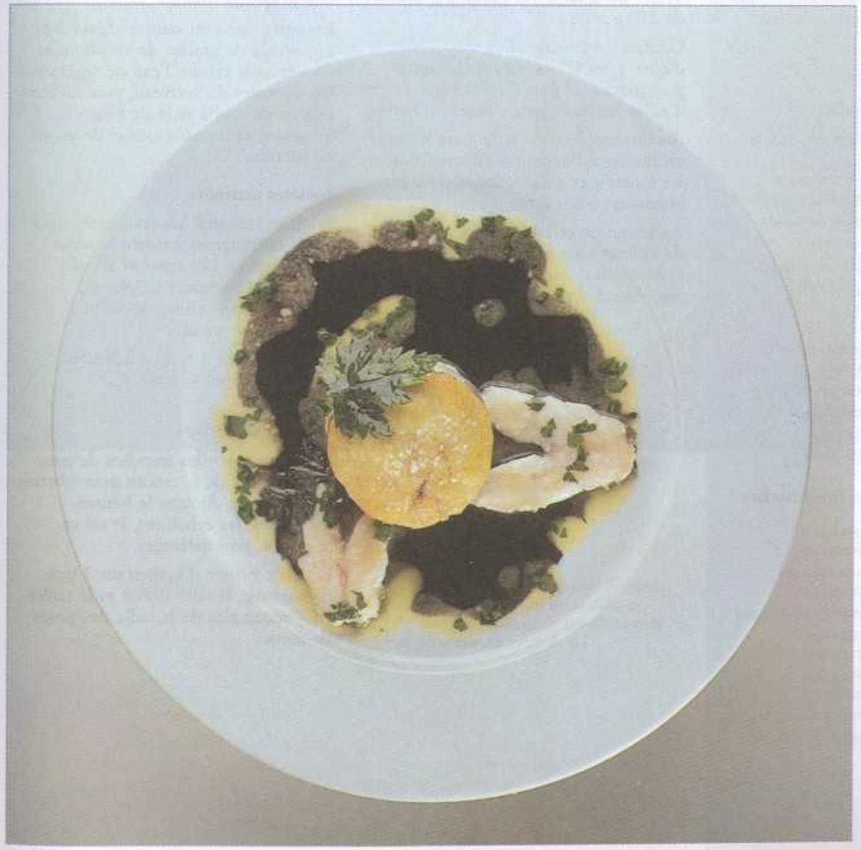
Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive et saisir sans coloration les kokotxas.

Ajouter le persil ciselé et l'ail haché. Faire suer légèrement à couvert sans coloration, déglacer avec le bouillon de poule et laisser cuire doucement avec le couvercle.

Egoutter les filet de merlu sur une grille, donner un bon tour de moulin à poivre et les disposer au centre des assiettes. Ajouter une noix de beurre et un filet d'huile d'olives très mûres dans le jus de cuisson des kokotxas et les ranger autour des pavés de merlu avec le jus de cuisson.

Faire chauffer le jus à l'encre. Ajouter une noisette de beurre pour lui donner du brillant et de l'onctuosité, vérifier l'assaisonnement, ajouter quelques gouttes de jus de citron et saucer généreusement.

Mettre les tranches de poitrine croustillantes avec les branches de persil frit sur chaque assiette et servir aussitôt.



Dos de merlu

légèrement piqué **d'ail** nouveau,
doré aux **herbes fraîches, tomates, girolles**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	colinots de 900 g pièce
4	gousses d'ail
5 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
20 cl	de suc de tomate

Garniture

Tomates marinées

5	tomates en grappe n°2
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
10	feuilles de basilic
	fleur de sel
1	pincée de sucre
1	gousse d'ail

Girolles

210 g	de girolles tête de clou
2 cl	d'huile d'olive
10 g	de beurre
1 c.à s.	de graisse de volaille

Beurre aux fines herbes

200 g	de beurre en pommade
100 g	de mie de pain fraîche
15 g	de pluches de persil
5 g	de pluches d'estragon
5 g	de pluches de cerfeuil
2 g	de pluches de basilic
2	échalotes ciselées

Préparation et cuisson des colinots

Ecailler les poissons, les ébarber puis les vider. Sectionner la tête, puis la queue, les rincer sous l'eau, les lever en filets et ôter la peau.

Tailler dans la partie charnue 4 pavés de 210 g pièce.

Confire les gousses d'ail dans l'huile d'olive à 80°C, les fendre en quatre puis piquer les pavés de fins bâtonnets d'ail et les masquer de beurre d'herbes.

Assaisonner le colinot, le faire rôtir en sautoir à l'huile d'olive, puis ajouter les tomates et les girolles et poursuivre la cuisson à feu doux.

Au terme de celle-ci, passer les pavés de colinot sous le gril jusqu'à l'obtention d'une fine croûte légèrement dorée.



Garniture

Girolles

Nettoyer le pied des girolles et sectionner la base. Laver les champignons dans une bassine d'eau claire, puis les égoutter sur une plaque perforée.

Les saisir dans un sautoir chaud avec 1 cuillerée de graisse de volaille afin de leur faire rendre l'eau de végétation. Les égoutter de nouveau, puis les faire revenir dans une noix de beurre moussant et les assaisonner de poivre du moulin.

Tomates marinées

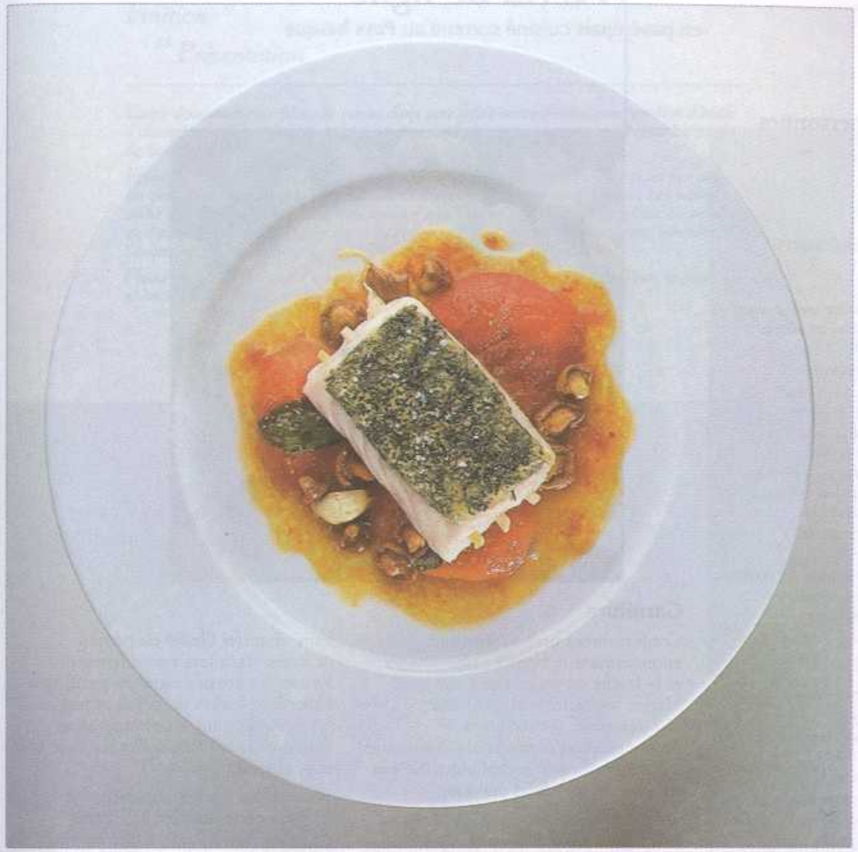
Peler les tomates, les couper en deux et les épépiner en gardant le cœur des quartiers. Les enrober d'huile d'olive, les parsemer de poivre, de sucre, d'ail écrasé, de sel et de basilic concassé.

Cuire pendant 1 h 30 à 2 heures au four à air pulsé à 90 °C.

Beurre d'herbes

Passer au robot les tranches de pain débarrassées de la croûte pour obtenir une fine mie. Ajouter le beurre, les herbes, les échalotes, le sel et le poivre, puis mélanger.

Etaler le beurre d'herbes sur 3 mm d'épaisseur, le faire durcir et le tailler en 4 rectangles de la taille des pavés de merlu.



Finition et Présentation

Dresser à l'assiette les pavés de merlu, disposer tout autour les girolles et les tomates, napper de suc de tomate et parsemer de fleur de sel.

Merlu de ligne

en **pavé épais** cuisiné comme au **Pays basque**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	pavés de merlu avec la peau de 160 g pièce
30 g	de beurre
1 cl	d'huile d'olive pour cuisson
5 cl	d'huile d'olives très mûres
1	pointe de couteau de piment d'Espelette en poudre
2 c. à s.	de persil plat concassé
1 cl	de vinaigre de xérès
2 cl	de vinaigre de vin vieux

Garniture

320 g	de haricots cocos frais écossés
2	pimientos del Piquillo
3	gousses d'ail
1/2	botte de persil plat
1	branche de romarin
1	feuille de sauge
1 cl	d'huile d'olive pour cuisson
2 l	d'huile de pépins de raisin
	gros sel gris de mer
	fleur de sel



Garniture

Confectionner un bouquet garni en enfermant la branche de romarin et la feuille de sauge dans une gaze. Mettre les haricots cocos dans une casserole, les recouvrir généreusement d'eau froide, les mettre à feu vif et porter à ébullition. Ne pas les saler en début de cuisson.

Lorsque l'eau bout, écumer, ajouter le bouquet garni et laisser cuire les cocos sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement. Ecumer le plus souvent possible.

Aux trois quarts de la cuisson, les assaisonner avec 1 pincée de gros sel gris de mer.

Vérifier la cuisson des cocos, et retirer la casserole de la source de chaleur. Débarrasser les cocos avec leur jus de cuisson dans un récipient propre, de préférence en Inox, et les laisser refroidir.

Faire sauter les pimientos del Piquillo dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive. Les retirer, les peler et les épépiner, puis les tailler en julienne régulière.

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une petite friteuse. Retirer les grosses tiges du persil plat. Laver les pluches de persil et bien les égoutter, puis les plonger dans l'huile chaude (160 °C) et les faire frire sans coloration.

Lorsque les feuilles commencent à devenir translucides, les retirer de la friteuse à l'aide d'une écumoire, les éponger sur une feuille de papier absorbant et les assaisonner aussitôt de fleur de sel. Les conserver dans une étuve ou dans un endroit relativement chaud.

Eplucher les gousses d'ail, les tailler en fines tranches et les frire dans l'huile de pépins de raisin à 120 °C jusqu'à ce qu'elles prennent une légère coloration blonde.

Préparation des pavés de merlu

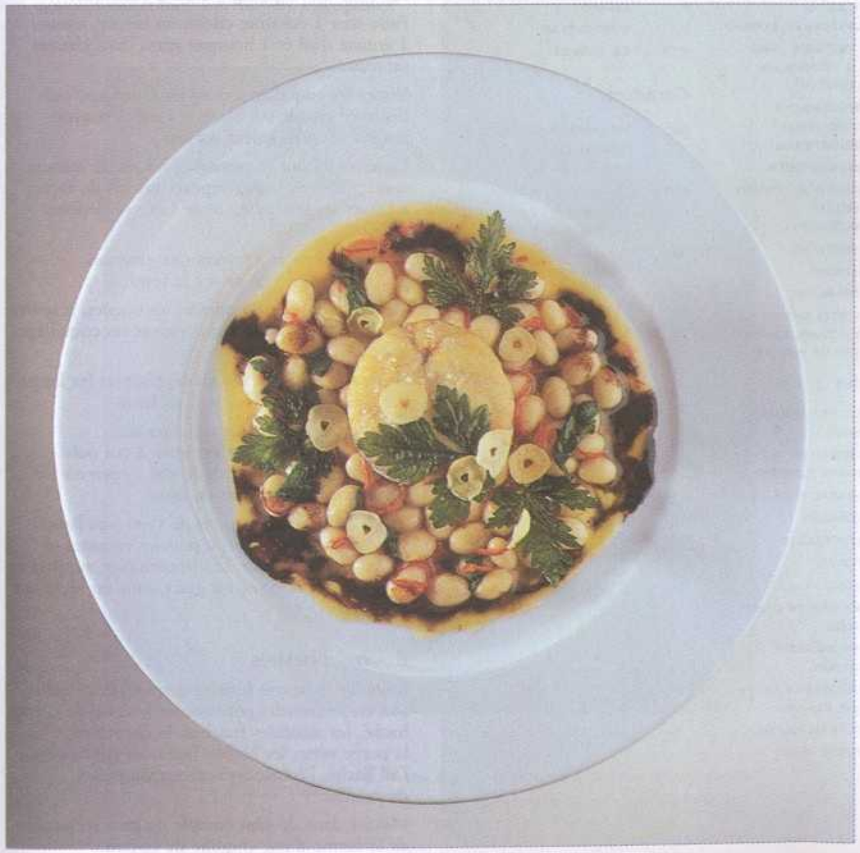
Quadriller les pavés en incisant légèrement la peau avec la lame d'un couteau fin et très tranchant, de manière à ne pas couper la chair.

Finition et Présentation

Cuire doucement les filets de merlu dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive. En milieu de cuisson, ajouter 1 noix de beurre et arroser sans cesse les pavés de beurre moussant.

Egoutter les cocos, ajouter le persil concassé, la julienne de pimientos et les lier avec un peu de jus de cuisson, l'huile d'olives très mûres et 1 noix de beurre. Les refaire tiédir sans les laisser bouillir, puis ajouter une pointe de piment d'Espelette en poudre, quelques gouttes de vinaigre de xérès et un trait de vinaigre de vin vieux. Vérifier l'assaisonnement et disposer le ragoût de cocos au fond des assiettes.

Placer les pavés de merlu au centre des assiettes, répartir sur chacun d'eux le persil frit et les chips d'ail, puis servir aussitôt.



Coquillages au vert

pommes de terre de l'île de Ré au **beurre demi-sel**

Pour 4 personnes

Ingrédients

8 kg	de palourdes (soit 200 g de langues de palourde)
10 kg	de coques (soit 240 g de langues de coque)
1,5 kg	de couteaux (soit 160 g de muscles de couteau)
1 kg	de bigorneaux (soit 80 g net de bigorneaux)
30 g	de beurre doux
3	gousses d'ail confit détaillées en batônnets
2	gousses d'ail
2	échalotes
20 cl	de vin blanc
2	bouquets garnis (thym frais, laurier, queues de persil)

Beurre d'herbes

125 g	de beurre fermier demi-sel
50 g	d'échalotes finement ciselées
10 g	de basilic vert
5 g	d'estragon
10 g	de ciboulette
10 g	de persil
10 g	cerfeuil
25 g	d'amandes fraîches hachées
1	ruban de zeste de citron
10 g	de chapelure de pain de mie fraîche
5 g	d'ail frais haché
10 g	de purée verte

Jus de coquillage

1 cl	d'huile d'olive pour cuisson
100 g	de purée verte
1	citron
1	gousse d'ail
50 g	de beurre

Garniture

500 g	de pommes de terre grenailles de l'île de Ré
250 g	de beurre demi-sel
100 g	de parures de homard à cru
12	gousses d'ail en chemise

Préparation et cuisson des coquillages

Mettre tous les coquillages à dégorger séparément dans de l'eau salée, dans l'obscurité, pour qu'ils rejettent leur sable, puis les rincer à grande eau.

Faire ouvrir les palourdes dans une grande sauteuse, et les coques dans une autre.

Egoutter les coquillages dans 2 passoires.

Faire suer 1 échalote ciselée au beurre, ajouter 1 gousse d'ail et 1 bouquet garni dans chaque sauteuse.

Verser les coquillages dans les sauteuses, puis déglacer avec le vin blanc et cuire à couvert jusqu'à ce qu'ils soient ouverts.

Egoutter le tout et conserver les jus de cuisson respectifs, puis laisser reposer ces jus de façon à laisser les impuretés ou le sable se déposer au fond.

Filtrer à nouveau à travers une étamine, en veillant à ne pas passer le fond.

Décortiquer les palourdes et les coques, réserver 12 pièces de chaque pour réaliser les coquillages gratinés.

Sectionner la poche de sable, réserver les langues sur glace dans un récipient en Inox.

Décortiquer et ébarber les couteaux, les débarrasser de leur estomac à cru puis les détailler en sifflets de 5 mm ; réserver sur glace dans un récipient en Inox.

Cuire les bigorneaux dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes, puis les égoutter et les refroidir en glace. Les décortiquer, supprimer l'estomac et réserver sur glace dans un récipient en Inox.

Beurre d'herbes

Ramollir le beurre fermier demi-sel pour qu'il soit en pommade, puis ajouter le zeste de citron haché, les amandes fraîches, la chapelure, la purée verte, les herbes finement concassées, l'ail haché, l'échalote ciselée et du poivre du moulin.

Mouler dans du film étirable de gros rectangles de la forme d'une coquille de couteau.

Coquillages gratinés

Tartiner de beurre d'herbes les 12 palourdes et les 12 coques réservées.

Raidir la moitié des sifflets de couteau dans un filet d'huile d'olive très vivement, sans débuter la cuisson, puis refroidir en cellule.

Blanchir dans de l'eau bouillante les coquilles de couteau, les gratter et supprimer les impuretés.

Monter dans ces coquilles vides les sifflets raidis à l'huile d'olive, donner un tour de moulin à poivre et surmonter d'une tranche de 4 mm d'épaisseur de beurre d'herbes.

Garniture

Frotter les pommes de terre humides sur un linge rugueux afin d'ôter les particules de peau, puis les laver dans une bassine d'eau froide.

Dans un sautoir en cuivre, démarrer la cuisson en ajoutant simultanément tous les ingrédients.

Cuire l'ensemble à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien blondes. Egoutter en fin de cuisson.

Jus de coquillages

Raidir l'autre moitié des sifflets de couteau dans un filet d'huile d'olive très vivement, sans démarrer la cuisson.

Verser le jus rendu par les coquillages et le faire réduire un peu.

Monter légèrement au beurre, ajouter la purée verte et les couteaux. Parfumer avec la gousse d'ail hachée, acidifier avec un trait de jus de citron et poivrer, puis ajouter un filet d'huile d'olive et, enfin, les pommes de terre.

Donner un mouvement de va-et-vient à la casserole pour obtenir une sorte d'émulsion, comme si on réalisait un aïoli vert.



Finition et Présentation

Mettre à gratiner les coquillages sous la salamandre.

Dresser en assiette creuse la garniture, en mêlant harmonieusement tous les ingrédients.

Dresser à part les coquillages gratinés.

Sauté de coquillages et de crustacés

à l'italienne, **pâtes** sèches artisanales,
jus lié d'une **huile d'olives** très mûres

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	GAMBERONI DU GOLFE DE GÊNES
4	LANGOUSTINES ROYALES
1	HOMARD DE 600 G
500 G	DE PALOURDES
400 G	DE PISTES
1	BRANCHE DE FENOUIL SEC
5	GRAINS DE POIVRE NOIR
1	GOUSSE D'AIL ÉCRASÉE
25 G	DE BEURRE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
1	CITRON
5 CL	DE VIN BLANC SEC
1	BOUQUET GARNI (QUEUES DE PERSIL, 1 BRINDILLE DE THYM FRAIS, 1 FEUILLE DE LAURIER)
1	ÉCHALOTE TAILLÉE EN ROUELLES
5 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
400 G	DE PÂTES ARTISANALES
100 G	DE POUSSES D'ÉPINARD
1	CITRON
2	TOMATES ROMA BIEN MÛRES
1/2	BOTTE DE BASILIC OPALE
100 G	DE HARICOTS COCOS CUITS

Bouillon de homard

1	HOMARD BISQUE
1	TOMATE
1	ÉCHALOTE
1	BRANCHE DE FENOUIL
5 CL	DE VIN BLANC
5 CL	DE COGNAC
5 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1	BRANCHE DE PERSIL
1	BRANCHE DE BASILIC
10	GRAINS DE POIVRE NOIR

Bouillon de homard

Détailler le homard en tronçons, le faire rissoler dans la marmite et ajouter la garniture de légumes détaillée en brunoise.

Laisser compoter à feu doux, déglacer avec le vin blanc et le cognac, puis mouiller avec le fond blanc de volaille.

Cuire pendant 20 minutes. Faire infuser le persil, le basilic et le poivre en fin de cuisson, puis filtrer.

Coquillages et crustacés

Décortiquer les queues des gamberoni ainsi que celles des langoustines. Réserver au frais.

Cuire le homard pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée aromatisée avec du fenouil sec et du poivre noir.

Le décortiquer, détailler la queue en tronçons ainsi que les pinces, et retirer le cartilage.

Mettre à dégorger dans de l'eau salée les coquillages dans l'obscurité pour qu'ils rejettent leur sable, puis les rincer à grande eau.

Dans une grande sauteuse, faire suer l'échalote au beurre. Ajouter la gousse d'ail et le bouquet garni.

Egoutter les palourdes, les verser dans la sauteuse, déglacer avec le vin blanc et cuire à couvert.

Décortiquer les coquillages, filtrer le jus de cuisson et le verser dans le bouillon de homard.

Raidir les pistes avec un filet d'huile d'olive, les égoutter puis, avec les sucs de cuisson, réaliser une liaison pour les enrober en réduisant légèrement ce jus et en le montant avec 1 noisette de beurre, un filet d'huile d'olive et quelques gouttes de jus de citron.

Garniture

Peler et épépiner les tomates, les hacher finement. Effeuiller le basilic opale. Trier les pousses d'épinard, les laver et les essorer.

Finition et Présentation

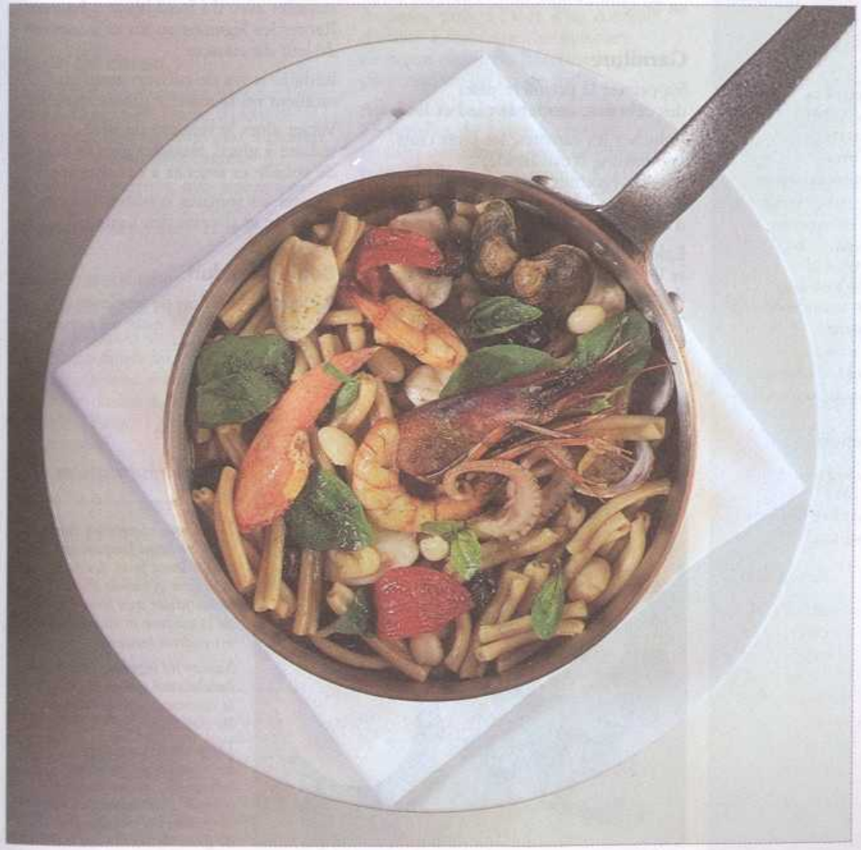
Dans un sautoir chaud, verser 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive et raidir les langoustines, les gamberoni, puis le homard. Retirer.

Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole, y jeter les pâtes, les cuire pendant 2 minutes et les égoutter.

Faire suer les pâtes dans un filet d'huile d'olive, puis mouiller au fumet de homard et conduire la cuisson à petit feu.

Terminer la cuisson en arrosant les pâtes d'huile d'olive, puis ajouter les coquillages et les crustacés, la tomate fraîche, les haricots cocos cuits et les pousses d'épinard.

Assaisonner, acidifier d'un trait de jus de citron, ajouter les feuilles de basilic et servir très chaud.



Coquilles Saint-Jacques dorées

dans un poêlon, **légumes** fondants, **bouillon** réduit, **truffes** sautées à cru et **tomates confites**

Pour 4 personnes

Ingrédients

12	coquilles Saint-Jacques fraîches
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
20 g	de beurre
	fleur de sel

Garniture

12	lamelles de truffe de 10 g pièce
2	carottes
4	cébettes
8	tomates confites
3	artichauts violets
1	pied de blettes
30 cl	de fond blanc de volaille
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
50 g	de beurre
	fleur de sel
10 cl	de jus de volaille
1 cl	de vinaigre de xérès

Bouillon réduit

10 cl	de bouillon de poule
50 g	de beurre noisette
15 g	de beurre

Préparation des coquilles Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, retirer les barbes et le corail. Conserver les barbes pour la base, sortir les noix et les rincer sous l'eau courante afin de retirer le sable, puis les sécher sur un linge.

Garniture

Supprimer la première peau des cébettes, couper le pied et les laver.

Eplucher les carottes, les laver dans une bassine d'eau froide, puis les égoutter. Les tailler à l'aide d'une mandoline en sifflets de 4 mm d'épaisseur ; réserver.

Eplucher les blancs de blette, les parer et les laver. Détailler le vert en triangles de 8 cm de côté.

Tourner les artichauts violets en veillant à ne pas supprimer trop de feuilles.

Les couper en deux et ôter le foin.

Mettre une noix de beurre dans la cocotte et ajouter les légumes et les truffes, assaisonner de fleur de sel.

Laisser suer sans coloration, puis mouiller avec du fond blanc à hauteur. Retirer les légumes au fur et à mesure de leur cuisson.

Réduire le jus de cuisson jusqu'au moment où la matière grasse tranche.

Verser alors le vinaigre de xérès, réduire à glace, mouiller avec le jus de volaille et amener à consistance.

Ajouter les tomates confites, le vert de blette et le reste des légumes.

Bouillon réduit

Réduire le bouillon de poule et l'émulsionner avec 1 noix de beurre et le beurre noisette.



Finition et Présentation

Dans une cocotte en fonte, rôtir les Saint-Jacques sur toutes leurs faces dans le beurre et l'huile d'olive. Débarrasser aux trois quarts de la cuisson et réserver dans un endroit tempéré.

Saucer les légumes du beurre émulsionné, servir dans la cocotte et dresser devant les convives.

Disposer le tout dans les assiettes de manière informelle, verser un trait d'huile d'olive, assaisonner de poivre du moulin et de fleur de sel.

Céviche de noix de Saint-Jacques

et **truffes**, **condiment de citron du Mentonnais**

Pour 4 personnes

Préparation des coquilles Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, retirer les barbes et le corail, puis sortir les noix.

Les rincer sous l'eau courante afin de retirer le sable et les sécher sur un linge. Tailler chaque noix en 5 médaillons dans l'épaisseur, puis les retailler avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

Pulpe de citron

Laver le citron dans une bassine d'eau froide. L'enrober d'huile d'olive et le cuire au four dans un plat à couvert à 120 °C durant 45 minutes.

Décalotter le citron, puis extraire par une simple pression la pulpe, débarrasser des pépins et réserver.

Huile essentielle de citron et crustacé

Mettre à infuser dans une petite cocotte en fonte les coudes de homard et le citron avec ses feuilles dans de l'huile d'olive à 80 °C durant 2 heures. Passer l'huile dans une étamine.

Condiment

Dans un saladier, mettre la purée de truffes, la pulpe de citron et le jus de truffe, puis émulsionner avec l'huile d'olive et quelques gouttes d'huile de truffe. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Préparation des truffes

Laver les truffes avec une brosse à ongles, puis, à l'aide d'un couteau d'office à fine lame, les éplucher de façon régulière. Réserver la pelure pour réaliser du jus de truffe.

A l'aide d'une mandoline, couper 56 lamelles de 1 mm d'épaisseur et retailler ces lamelles avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Concasser les parures de façon à réaliser la purée. Réserver.

Marinade

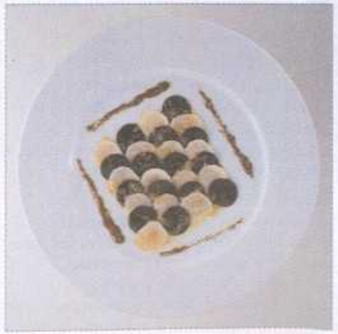
Dans une plaque pourvue d'un rebord, mélanger la pulpe de citron, le jus de truffe, l'huile essentielle de citron et crustacé, de la fleur de sel et du poivre du moulin ainsi que le basilic.

Mettre à mariner les médaillons de Saint-Jacques pendant environ 30 secondes sur chaque face.

Finition et Présentation

Dresser les tranches de noix de Saint-Jacques et les lamelles de truffe, en les alternant et en les faisant se chevaucher légèrement, sur une grande assiette plate.

Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. De chaque côté du carré, dessiner un trait régulier avec le condiment.



Ingrédients

12	coquilles Saint-Jacques
100 g	de truffes pour réaliser 56 lamelles (soit 80 g net)

Pulpe de citron

1	citron de Menton avec les feuilles
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Huile essentielle de citron et crustacé

1	citron de Menton avec les feuilles
	coudes de homard
50 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Marinade

30 g	de pulpe de citron
3 cl	de jus de truffe
3 cl	d'huile essentielle de citron et crustacé
3	feuilles de basilic
	fleur de sel

Condiment

20 g	de pulpe de citron
2 cl	d'huile d'olive
30 g	de purée de truffes
0,5 cl	de jus de truffe
	huile de truffe
	fleur de sel

Coquilles Saint-Jacques dorées

dans un poêlon, **pommes de terre** de montagne
cuites en robe puis écrasées à la fourchette, râpée de **Tuber melanosporum**

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	coquilles Saint-Jacques
600 g	de pommes de terre (bintje, pommes de terre de Manosque)
80 g	de truffes noires
1/4	de botte de persil plat
	fleur de sel
30 g	de beurre demi-sel
	huile d'olives très mûres
	gros sel gris de mer
	huile d'olive pour cuisson
1	citron

Sauce

50 g	de beurre noisette
1 c. à c.	de poivre mignonnette
1 cl	de vinaigre de xérès
2 cl	de vinaigre balsamique
2	échalotes
40 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olive pour cuisson
10 cl	d'huile d'olives très mûres

Préparation des coquilles Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques. Enlever les coquilles supérieures et décoller les noix en veillant à ne pas les abîmer.

Retirer les barbes, les parties sableuses et le nerf qui se trouve contre la noix. Bien les laver sous l'eau courante, les égoutter sur une plaque en Inox perforée et les ranger entre 2 torchons propres pour bien les éponger.

Rincer les barbes, qui serviront pour la confection de la sauce, dans plusieurs eaux froides pour supprimer tout le sable, puis les égoutter dans une passoire.

Préparation des truffes

Laver et brosser les truffes sous l'eau courante, puis les éponger dans un papier absorbant.

Les parer pour obtenir des truffes bien régulières et les tailler en forme de bouchon.

Ecraser les parures à l'aide d'une fourchette sur une feuille de papier sulfurisé. Les transvaser dans un bol en verre, les couvrir d'un film et les réserver au frais.

Conserver des truffes parées au frais, dans un bol couvert d'un film.

Sauce

Eplucher et émincer les échalotes en tranches de 2 mm d'épaisseur.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Ajouter les barbes de Saint-Jacques puis, dès qu'elles ont rendu leur première eau, les égoutter dans une passoire.

Rincer la cocotte, remettre un filet d'huile d'olive et la refaire chauffer. Mettre les échalotes émincées, les faire suer sans coloration et remettre les barbes. Ajouter le poivre mignonnette et laisser compoter l'ensemble pendant 5 minutes.

Déglacer avec le vinaigre balsamique et le vinaigre de xérès, et réduire à glace. Mouiller juste à hauteur avec le fond blanc de volaille et laisser cuire en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. Ecumer souvent.

Lorsque le jus des barbes est réduit de moitié, retirer la cocotte de la source de chaleur et le laisser reposer durant 5 minutes, puis le passer au chinois étamine en pressant bien.

Mettre le jus des barbes dans une sauteuse, le faire réduire légèrement et l'émulsionner au fouet en incorporant l'huile d'olives très mûres et le beurre noisette.

Pommes de terre

Laver, essuyer et faire cuire les pommes de terre en robe des champs.

Les mettre dans une casserole, les recouvrir largement d'eau, ajouter une poignée de gros sel gris de mer et porter sur feu vif. Les cuire en maintenant un léger frémissement.

Effeuiller, laver et essorer le persil plat. Le concasser grossièrement au couteau et le réserver dans un petit récipient.

Vérifier la cuisson des pommes de terre à l'aide de la pointe d'un couteau, puis les égoutter et les éplucher.

Les mettre dans un récipient en Inox mis au bain-marie (afin de les travailler au chaud) et les écraser grossièrement à l'aide d'une fourchette.

Ajouter la truffe écrasée, une pincée de fleur de sel, un tour de moulin à poivre et arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres.

Mélanger légèrement, ajouter le persil plat et vérifier l'assaisonnement. Conserver la purée au chaud, recouverte d'un papier film.

Finition et Présentation

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte. Assaisonner les noix de Saint-Jacques et les mettre dans le poêlon fumant. Leur donner une belle coloration blonde, ajouter le beurre demi-sel et les retourner sur l'autre face. Les arroser sans cesse avec le beurre qui va devenir noisette. Après 6 minutes de cuisson, les égoutter sur une grille en Inox, puis les arroser avec le beurre se trouvant dans la cocotte.

Mettre la purée de pommes de terre aux truffes au fond des assiettes, disposer les Saint-Jacques par-dessus et râper le reste de truffe. Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et arroser l'ensemble d'un filet d'huile d'olives très mûres.

Ajouter quelques gouttes de jus de citron à la sauce, vérifier son assaisonnement et en mettre un cordon tout autour de l'assiette. Servir aussitôt.



Coquilles Saint-Jacques

cloutées aux **truffes** puis poêlées, **jus truffé**

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	coquilles Saint-Jacques
2 cl	d'huile d'olive
20 g	de beurre
1 cl	de vinaigre de xérès
	fleur de sel
5	bâtonnets de truffe
100 g	de truffes
	quelques feuilles de riquette

Jus des barbes

	les barbes récupérées sur les Saint-Jacques
100 g	d'échalotes
3	gousses d'ail
2 cl	de vin blanc
1	bouquet garni composé uniquement de persil
30 cl	de bouillon de poule
10 cl	de gelée de pied de veau
1	branche de fenouil sec
	huile d'olive pour cuisson
5 g	de poivre mignonnette

Beurre noisette vinaigré

170 g	de beurre
5 cl	de jus des barbes réduit
5 cl	de vinaigre de xérès
2 cl	de vinaigre de Barolo
3 cl	de jus de truffe
50 g	de truffe hachée
	fleur de sel
2 cl	de vinaigre balsamique

Préparation et cuisson des coquilles Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, retirer les barbes et le corail, conserver les barbes pour le jus et sortir les noix. Les rincer sous l'eau courante afin de retirer le sable, puis les sécher sur un linge.

Inciser les noix dans le sens de la longueur (aux trois quarts) et glisser un bâtonnet de truffe dans chacune d'elles.

Les rôtir sur toutes les faces dans le beurre et l'huile d'olive, puis, en fin de cuisson, verser un trait de vinaigre de xérès et les napper de ce suc.

Assaisonner de poivre du moulin et ajouter quelques grains de fleur de sel au dressage.

Jus des barbes

Nettoyer et faire dégorger les barbes sous l'eau courante, puis les laisser égoutter dans une passoire durant 1 heure et les sécher dans un linge.

Faire suer dans une cocotte en fonte les échalotes taillées en grosses rouelles avec les gousses d'ail en chemise. Raidir vivement les barbes dans une poêle noire avec un filet d'huile d'olive, déglacer avec un trait de vin blanc et verser le tout dans la cocotte contenant les échalotes.

Mouiller avec le bouillon de poule et la gelée de pied de veau, ajouter le bouquet garni et la mignonnette de poivre. Mener la cuisson à petit feu durant 45 minutes et laisser infuser sur le coin du fourneau pendant 15 minutes.

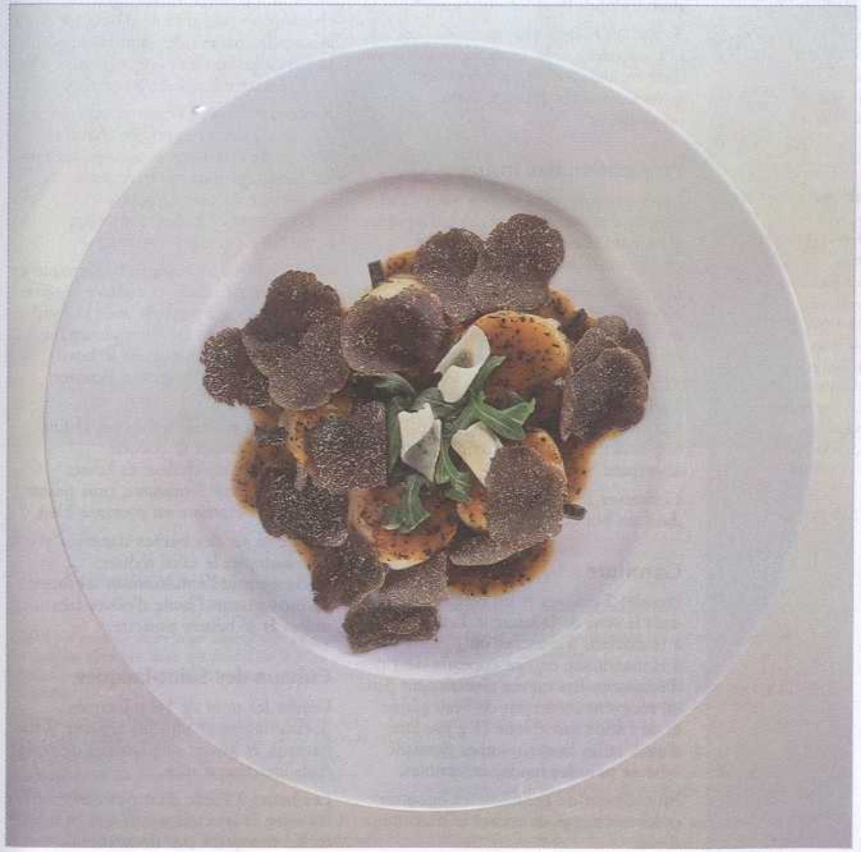
Filtrer dans un chinois étamine, puis réduire à consistance.

Beurre noisette vinaigré

Porter 150 g de beurre à la couleur noisette, le filtrer dans un linge, le refroidir puis le détailler en petits dés. Réduire le jus des barbes, puis ajouter le vinaigre de xérès et le vinaigre de Barolo. Ajouter 20 g de beurre et émulsionner avec le beurre noisette. Assaisonner de la fleur de sel, du poivre du moulin, un trait de vinaigre balsamique, le jus de truffe et la truffe concassée.

Finition et Présentation

Dresser dans de grandes assiettes creuses les noix de Saint-Jacques, les napper généreusement de beurre noisette vinaigré et insérer quelques feuilles de riquette de façon à donner du volume, puis râper 20 g de truffe fraîche par personne.



Coquilles Saint-Jacques grillées

sur la braise, **endives** cuites et crues, râpée de **truffes noires**



Pour 4 personnes

Ingrédients

12	coquilles Saint-Jacques
80 g	de truffes noires du Périgord
1 kg	d'endives
5 cl	d'huile d'olives très mûres
	fleur de sel
1	citron
	huile d'olive pour cuisson

Sauce

50 g	de beurre noisette
1 c. à c.	de poivre mignonnette
1	citron
1 cl	de vinaigre de xérès
2 cl	de vinaigre balsamique
2	échalotes
40 cl	de fond blanc de volaille
10 cl	d'huile d'olives très mûres
	huile d'olive pour cuisson

Préparation des Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, enlever les coquilles supérieures et décoller les noix en veillant à ne pas les abîmer.

Retirer les barbes, les parties sableuses et le nerf qui se trouve contre la noix. Laver les Saint-Jacques à l'eau courante, les égoutter sur une plaque en Inox perforée et les ranger entre 2 torchons propres pour bien les éponger.

Rincer les barbes, qui serviront pour la confection de la sauce, dans plusieurs eaux froides pour supprimer tout le sable, puis les égoutter dans une passoire.

Préparation des truffes

Laver et brosser les truffes sous l'eau courante et les éponger dans du papier absorbant. Les parer et les tailler en forme de bouchon.

Ecraser les parures à l'aide d'une fourchette sur une feuille de papier sulfurisé, transvaser dans un bol en verre, couvrir d'un film et conserver au frais.

Tailler 20 lamelles de truffes à la mandoline, les ranger sur une assiette et les recouvrir d'un papier absorbant humide.

Conserver le reste des truffes au frais, dans un bol couvert d'un film.

Garniture

Prendre 2 endives et les couper en deux dans le sens de la hauteur. Les tailler à la machine à trancher ou à la mandoline en fins copeaux de 1 mm d'épaisseur. Les mettre directement dans un récipient contenant de l'eau glacée et de l'acide ascorbique (1 g par litre d'eau), et les laisser tremper pendant 1 heure pour les rendre croquantes.

Au moment de l'emploi, les égoutter et les essorer pour retirer le maximum d'eau.

Prendre sur les endives restantes les 20 plus belles feuilles, les laver et les égoutter sur un linge.

Confection de la sauce

Eplucher et émincer les échalotes en tranches de 2 mm d'épaisseur.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un filet d'huile d'olive et ajouter les barbes de Saint-Jacques. Lorsqu'elles rendent leur première eau, les égoutter dans une passoire.

Rincer la cocotte, remettre un filet d'huile d'olive et la refaire chauffer. Mettre les échalotes émincées, les faire suer sans coloration et remettre les barbes. Ajouter le poivre mignonnette et laisser compoter l'ensemble pendant 5 minutes.

Déglacer avec le vinaigre balsamique et le vinaigre de xérès, et réduire à glace. Mouiller juste à hauteur avec le fond blanc et laisser cuire en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. Ecumer souvent.

Lorsque le jus des barbes est réduit de moitié, retirer la cocotte de la source de chaleur et laisser reposer durant 5 minutes, puis passer au chinois étamine en pressant bien.

Mettre le jus des barbes dans une sauteuse, le faire réduire légèrement et l'émulsionner au fouet en incorporant l'huile d'olives très mûres et le beurre noisette.

Cuisson des Saint-Jacques

Fendre les noix de Saint-Jacques horizontalement sans les séparer, à mi-hauteur, et glisser une lamelle de truffe dans chacune d'elles.

Les huiler à l'aide d'un pinceau, les saler et les cuire sur le gril en les marquant des deux côtés.



Finition et Présentation

Dans un sautoir, faire suer légèrement et rapidement les feuilles d'endive avec un filet d'huile d'olive. Les saler, les débarrasser aussitôt sur une assiette et les conserver au chaud.

Confectionner une émulsion avec un trait de jus de citron, l'huile d'olives très mûres, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Ajouter la truffe hachée et assaisonner les copeaux d'endive égouttés avec cette vinaigrette.

Ranger les feuilles d'endive sautées en éventail sur le haut de chaque assiette, disposer les Saint-Jacques en bas et mettre un buisson de copeaux d'endive à la truffe au centre.

Ajouter quelques gouttes de jus de citron dans la sauce, vérifier l'assaisonnement et mettre un cordon tout autour de chaque assiette.

Parsemer quelques grains de fleur de sel sur les noix de Saint-Jacques, donner un bon tour de moulin à poivre et arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres.

Servir aussitôt. La truffe qui reste sera râpée en salle, devant les convives.

Coquilles Saint-Jacques poêlées

crème de **laitue** et tartufi di Alba

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	coquilles Saint-Jacques
2 cl	d'huile d'olive
20 g	de beurre
1 cl	de vinaigre de xérès
	fleur de sel
60 g	de truffe blanche

Jus des barbes

	les barbes récupérées sur les Saint-Jacques
100 g	d'échalotes
3	gousses d'ail
2 cl	de vin blanc
1	bouquet garni composé uniquement de persil
30 cl	de bouillon de poule
10 cl	de gelée de pied de veau
	huile d'olive pour cuisson

Crème de laitue

1	laitue
50 g	de beurre noisette
3 g	de truffe blanche hachée
1 cl	d'huile de truffe
	fleur de sel
	le jus des barbes réduit

Préparation et cuisson des coquilles

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, retirer les barbes (qui seront conservées pour le jus) ainsi que le corail et sortir les noix. Les rincer sous l'eau courante afin de retirer le sable, puis les sécher sur un linge.

Les rôtir sur toutes les faces dans le beurre et l'huile d'olive. En fin de cuisson, verser un trait de vinaigre de xérès et les napper de ce suc.

Assaisonner de poivre du moulin et ajouter quelques grains de fleur de sel au dressage.

Crème de laitue

Récupérer toutes les feuilles vertes, les laver et les essorer, puis les cuire dans l'eau salée jusqu'à ce que la feuille s'écrase entre les doigts.

Les rafraîchir dans une bassine d'eau glacée et les laisser égoutter.

Les mixer dans un thermomixeur, les passer dans un tamis fin et réserver.

Monter au beurre noisette le jus des barbes réduit, ajouter la purée de laitue, mélanger à l'aide d'un fouet et poivrer fortement. Ajouter au dernier moment l'huile de truffe et les parures de truffe blanche.

Jus des barbes

Nettoyer et faire dégorger les barbes sous l'eau courante, les laisser égoutter dans une passoire durant 1 heure et les sécher dans un linge.

Faire suer dans une cocotte en fonte les échalotes taillées en grosses rouelles avec les gousses d'ail en chemise.

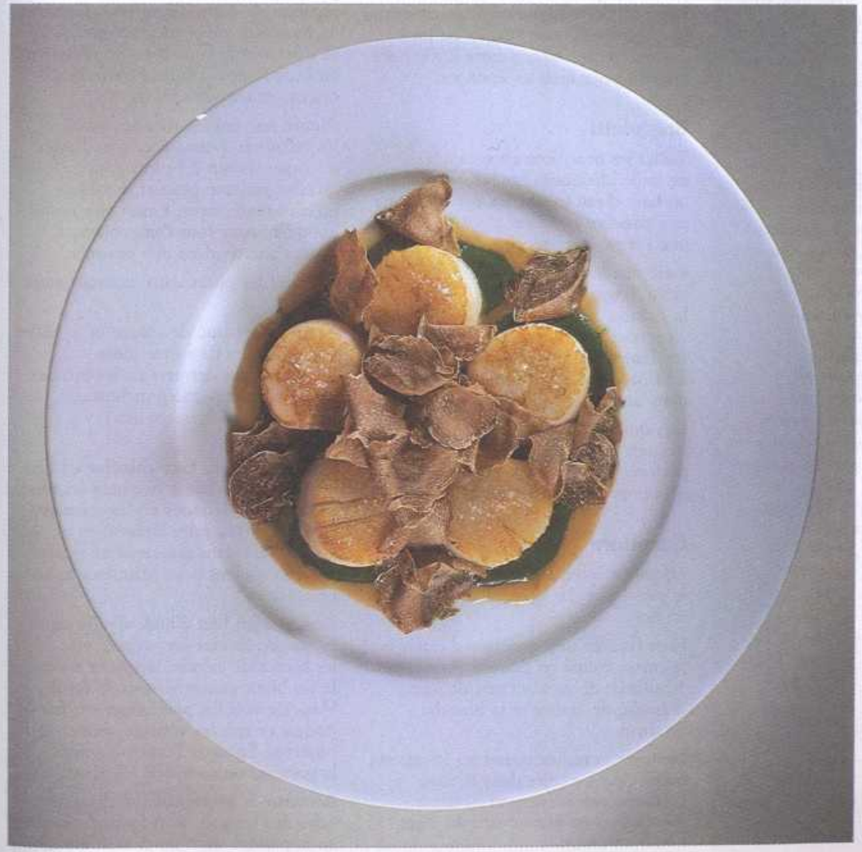
Raidir vivement les barbes dans une poêle noire avec un filet d'huile d'olive, déglacer avec un trait de vin blanc et verser le tout dans la cocotte contenant les échalotes.

Mouiller avec le bouillon de poule et la gelée de pied de veau, ajouter le bouquet garni et la mignonnette de poivre. Mener la cuisson à petit feu durant 45 minutes et laisser infuser sur le coin du fourneau pendant 15 minutes.

Filtrer dans un chinois étamine, puis réduire à consistance.

Finition et Présentation

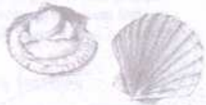
Napper généreusement de crème de laitue le fond de grandes assiettes creuses, disposer les Saint-Jacques, râper environ 15 g de truffe blanche par personne et mettre quelques gouttes de beurre noisette au parmesan. Servir à part le reste de crème de laitue.



Coquilles Saint-Jacques

pistes, vongole, calmar et **poulpe** au naturel, des **brocoletti,** un filet **d'huile d'olives** très mûres

Pour 4 personnes



Ingrédients

12	coquilles Saint-Jacques
1 kg	de brocoletti
30 g	de beurre
70 g	de beurre demi-sel
	huile d'olives très mûres
	gros sel gris de mer
	fleur de sel
1	citron

Garniture

100 g	de pistes nettoyées
12	vongole (palourdes)
100 g	de blanc de calmar
1	poulpe de roche de 800 g cuit
5 cl	de vin blanc sec
10 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olive pour cuisson
1	citron
1	branche de thym
1	feuille de laurier
1/4	de botte de persil plat
	gros sel de mer
	huile d'olives très mûres

Préparation des Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, enlever les coquilles supérieures et décoller les noix en veillant à ne pas les abîmer.

Retirer les barbes, les parties sableuses et le nerf qui se trouve contre la noix. Laver les Saint-Jacques à l'eau courante, les égoutter sur une plaque en Inox perforée et les ranger entre 2 torchons propres pour bien les éponger.

Brocoletti

Tailler les brocoletti en sommités de taille identique. Les laver dans un bain d'eau froide, les égoutter dans une passoire et les ranger sur une plaque perforée.

Faire bouillir une casserole d'eau salée et y plonger les sommités. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Lorsqu'elles sont fondantes, les retirer délicatement à l'aide d'une écumoire et les refroidir dans un saladier d'eau glacée.

Dès qu'elles sont complètement froides, les égoutter sur une plaque perforée et les ranger entre 2 torchons secs pour bien les éponger.

Garniture

Effeuiller, laver, essorer et concasser le persil plat. Le débarrasser dans un bol.

Faire bouillir une casserole d'eau avec le citron coupé en deux et pressé, 1 poignée de gros sel gris de mer, la feuille de laurier et la branche de thym.

Nettoyer et retirer toutes les impuretés du poulpe. Le cuire dans la nage préparée précédemment pendant 30 minutes en maintenant un léger bouillonnement.

A la fin de la cuisson, retirer la casserole de la source de chaleur et laisser refroidir le poulpe dans sa nage, puis l'égoutter et le tailler en tronçons réguliers de 1 cm d'épaisseur. Compter 12 morceaux pour cette recette et conserver le reste dans un récipient en Inox rempli d'huile d'olives très mûres, en chambre froide.

Mettre les vongole dans un saladier, les recouvrir d'eau salée et les laisser dégorger durant 2 heures pour qu'elles puissent évacuer le sable qu'elles renferment. Ensuite les rincer abondamment sous l'eau courante et les égoutter dans une passoire.

Eponger les pistes dans un linge propre et sec.

Nettoyer le blanc de calmar et le tailler en 4 triangles de même taille. Quadriller ces derniers en les incisant légèrement et régulièrement tous les 5 mm. Les éponger dans un torchon.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Saisir vivement les pistes pendant 30 secondes en les remuant sans cesse. Les saler légèrement et les égoutter dans une passoire posée sur un récipient pour récupérer le jus de cuisson.

Remettre un filet d'huile d'olive dans le sautoir, ajouter les vongole et les blancs de calmar. Déglacer avec le vin blanc et couvrir avec le fond blanc de volaille, puis laisser sur feu vif jusqu'à ce que les vongole soient ouvertes. Egoutter l'ensemble dans la passoire où sont déjà les pistes.

Remettre le jus de cuisson des pistes et celui des vongole dans le même sautoir en le passant dans un chinois étamine.

Finition et Présentation

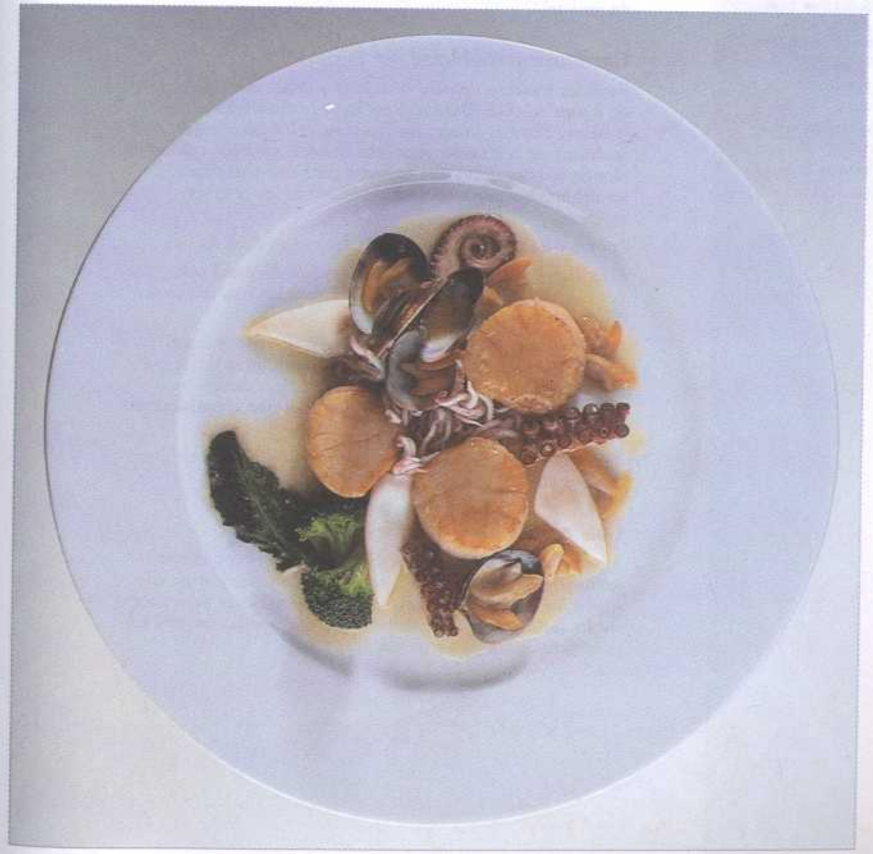
Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte. Assaisonner les noix de Saint-Jacques et les mettre dans le poêlon fumant. Leur donner une belle coloration blonde, puis ajouter le beurre demi-sel et les retourner sur l'autre face. Les arroser sans cesse avec le beurre qui va devenir noisette. Après 6 minutes de cuisson, les égoutter sur une grille en Inox et les arroser avec le beurre qui se trouve dans la cocotte.

Dresser les Saint-Jacques dans des assiettes creuses et chaudes.

Ranger les sommités de brocoletti dans le sautoir où se trouve le jus de cuisson des pistes et des vongole. Couvrir et donner une légère ébullition. Ajouter les vongole, les laisser mijoter pendant 2 minutes, puis ajouter les pistes et les blancs de calmar. Donner une dernière ébullition et répartir l'ensemble de la garniture et des brocoletti, sans prendre le jus, autour des Saint-Jacques.

Remettre le sautoir contenant le jus sur la plaque du fourneau et l'émulsionner en incorporant le beurre et un filet d'huile d'olives très mûres. Ajouter quelques gouttes de jus de citron, donner un bon tour de moulin à poivre et vérifier l'assaisonnement.

Ajouter le persil concassé, mettre le jus dans les assiettes, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et parsemer quelques grains de fleur de sel. Servir aussitôt.



Noix de coquille Saint-Jacques

cuites en **coquille, grenobloise**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	COQUILLES SAINT-JACQUES
100 G	DE BEURRE
50 G	DE BEURRE DEMI-SEL
2	TRANCHES DE PAIN DE MIE DE 5 MM D'ÉPAISSEUR CHACUNE
2 C. À S.	DE CÂPRES AU VINAIGRE
2	CITRONS
1/4	DE BOTTE DE PERSIL PLAT
20 CL	DE BEURRE CLARIFIÉ
	FLEUR DE SEL

Préparation des Saint-Jacques

Retirer la coquille supérieure des Saint-Jacques. Enlever délicatement les barbes, le corail s'il y en a et le nerf qui se trouve contre la noix. Rincer abondamment les Saint-Jacques à l'eau courante en veillant à ne pas les décoller de la coquille. Les éponger à l'aide d'un papier absorbant et les mettre bien à plat sur une plaque recouverte d'un lit de gros sel.

Garniture grenobloise

Parer les tranches de pain de mie et y tailler des cubes de 3 mm de côté. Dans une poêle, faire chauffer légèrement le beurre clarifié, ajouter les croûtons et les faire sauter au-dessus de la flamme pour leur donner une belle coloration blonde et homogène. Les égoutter dans une passoire, les débarrasser sur un papier absorbant et les réserver au chaud.

Egoutter les câpres au vinaigre et les mettre dans un bol.

Effeuiller, laver et bien essorer les feuilles de persil plat. Les ciseler finement, les débarrasser dans un bol, recouvrir d'un papier film et réserver au frais.

Peler à vif les citrons en ne laissant pas de ziste et lever chaque quartier délicatement en faisant attention de ne pas prendre de membrane. Retailler les quartiers dans le sens de la largeur pour faire des triangles de 3 mm d'épaisseur et réserver dans un bol.

Presser les parures de citron afin de recueillir le jus et filtrer ce dernier.

Cuisson des Saint-Jacques

Ajouter un peu de beurre demi-sel sur chaque coquille et les mettre au four à 180 °C pendant 6 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, les poser directement sur les assiettes de service sur lesquelles on aura également mis une couche de gros sel pour pouvoir les poser bien à plat.



Finition et Présentation

Il faut que les coquilles Saint-Jacques aient fini de cuire juste avant que la garniture grenobloise ne soit prête. Ce plat paraît très simple, mais il nécessite de tout enchaîner, sans aucune attente.

Faire fondre dans une poêle à fond épais 100 g de beurre. Le faire chauffer et l'amener jusqu'à la couleur noisette. A ce moment précis, ajouter dans la poêle les câpres égouttées et les quartiers de citron.

Donner un tour de moulin à poivre sur les Saint-Jacques et les parsemer de quelques grains de fleur de sel. Dès que le beurre additionné de la garniture recommence à mousser, lui ajouter quelques gouttes de jus de citron, en napper les noix afin de remplir les coquilles aux trois quarts et ajouter le persil ciselé. Mettre les croûtons en saucière et servir aussitôt ; le beurre doit chanter lorsque les assiettes arrivent en salle.

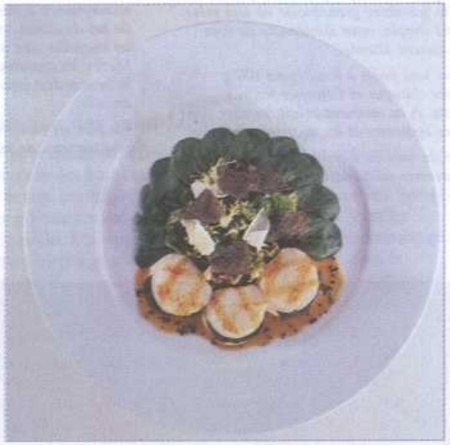
Ce plat est plutôt conseillé pour un amuse-bouche, compte tenu de sa présentation.



Noix de coquille Saint-Jacques

grillées sur la braise en **salade** d'hiver **aux truffes noires**

Pour 4 personnes



Ingrédients

20	coquilles Saint-Jacques
2 cl	d'huile d'olive
50 g	de truffes noires

Vinaigrette de Saint-Jacques

	les barbes des Saint-Jacques
100 g	d'échalotes
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
5 cl	de vinaigre de xérès
5 cl	de vinaigre balsamique
50 cl	de fond blanc de volaille
60 g	de beurre noisette
10 g	de beurre

Garniture

50 g	de feuilles de mâche
200 g	de salades mesclun

Assaisonnement

6 cl	d'huile d'olives très mûres
	fleur de sel

Préparation des coquilles

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques pour extraire les noix, les nettoyer soigneusement sous un filet d'eau et les réserver au frais dans un linge propre.

Récupérer les barbes et les laver dans l'eau pour sortir tout le sable ; bien les brasser jusqu'à ce qu'elles blanchissent et n'aient plus d'aspect gluant.

Brosser délicatement la truffe noire sous un filet d'eau. A l'aide d'une râpe à truffe, émincer finement 24 lamelles et conserver le reste pour la finition du plat.

Ouvrir les noix de Saint-Jacques à mi-hauteur sans les couper entièrement, y glisser une belle lamelle de truffe noire et les refermer.

Huiler les noix de Saint-Jacques et les griller, de préférence sur la grillade très chaude, en les quadrillant seulement. Les réserver sur un plat huilé allant au four.

Vinaigrette de Saint-Jacques

Faire chauffer un peu d'huile dans la cocotte, y verser les barbes bien égouttées, les faire revenir pendant 2 minutes sans coloration et ajouter les échalotes émincées. Faire suer à nouveau pendant 2 minutes et déglacer avec les 2 vinaigres. Laisser réduire quasiment à sec, mouiller au fond blanc et laisser cuire durant 15 minutes.

Filtrer dans un chinois étamine et réduire à consistance, puis monter avec les beurres, mixer rapidement et filtrer.

Finition et Présentation

Dresser les feuilles de mâche en éventail sur l'assiette. Assaisonner de fleur de sel, d'un tour de moulin à poivre et d'un filet d'huile d'olives très mûres le mélange de salades, puis le dresser en bouquet aéré.

Passer les Saint-Jacques au four très chaud pendant 1 minute et les placer autour de la salade, en ajoutant sur chacune une pincée de gros sel. Napper de vinaigrette de Saint-Jacques.

Râper très finement le reste de truffe directement sur la salade.

Noix de coquille Saint-Jacques rôties

asperges vertes de Villelaure finement bardées et **truffes noires** mijotées ensemble

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	coquilles Saint-Jacques
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
1 cl	de madère
30 cl	de bouillon de poule
80 g	de beurre
10 cl	de jus de truffe
1 cl	d'huile de truffe
	fleur de sel

Garniture

24	asperges vertes
24	très fines tranches de poitrine paysanne au poivre
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
100 g	de truffes noires fraîches
3	cébettes

Préparation des coquilles Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, retirer les barbes et le corail, puis sortir les noix. Rincer les barbes sous l'eau courante afin de retirer le sable et sécher sur un linge.

Garniture

Eplucher les asperges de façon à ne laisser que la tête et supprimer toutes les folioles.

Cuire les asperges à l'anglaise et les refroidir rapidement en glace, puis les égoutter sur un linge.

Barder chaque asperge d'une fine tranche de poitrine.

Laver les truffes avec une brosse à ongles, puis à l'aide d'un couteau d'office à lame fine, les éplucher de façon régulière.

Réserver les parures pour réaliser du jus de truffe et tailler dans les truffes des lamelles de belle épaisseur.

Tailler les cébettes en fins sifflets.



Finition et Présentation

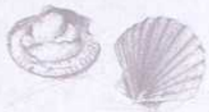
Dans une cocotte chaude, verser un filet d'huile d'olive et rôtir vivement les Saint-Jacques et les pointes d'asperges.
A mi-cuisson, retirer les Saint-Jacques et finir de dorer les asperges. Débarrasser sur une grille et laisser reposer dans un endroit tempéré.

Ajouter dans la cocotte du beurre et le rendre moussant, puis ajouter les lamelles de truffe et laisser suer sans coloration.

Ajouter alors les sifflets de cébette, faire suer légèrement et déglacer avec le madère, puis faire réduire de moitié. Mouiller à hauteur avec le bouillon de poule et étuver à couvert sur le coin du feu à petit frémissement pendant environ 10 minutes.

Ajouter les Saint-Jacques et laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes, puis les retirer. Lier le jus avec le reste de beurre et le jus de truffe, puis rectifier l'assaisonnement.

Chauffer tout ensemble, dresser en assiette creuse, râper la truffe et arroser d'un filet d'huile d'olive et d'un trait d'huile de truffe.



Noix de Saint-Jacques au four

endives, suc d'une **daube**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	coquilles Saint-Jacques

Beurre d'écorces d'agrumes

50 g	de beurre en pommade
2	zestes d'orange amère entiers
10 g	de poivre noir du Sarawak

Suc de daube

1,6 kg	de sauté de bœuf paré sans os (paleron, côtes découvertes, gîte à la noix)
8 cl	d'huile de pépins de raisin
200 g	de carottes
200 g	d'oignons
100 g	d'olives vertes
2	oranges amères
200 g	de concassée de tomates
1	bouquet garni (queues de persil, 1/2 feuille de laurier, 1 brindille de thym)
8	gousses d'ail
80 cl	de vin rouge
80 cl	de fond de veau
10	grains de poivre noir
1/2	bouquet de basilic

Garniture

10	endives de pleine terre
50 g	de beurre
	le jus de 2 oranges amères
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
0,5 cl	de vinaigre de Barolo
	fleur de sel

Préparation et cuisson des noix de Saint-Jacques

Ouvrir les Saint-Jacques, enlever délicatement les barbes, le corail s'il y en a et le nerf qui se trouve contre la noix. Les rincer abondamment sous l'eau courante en faisant attention de ne pas les décoller de leur coquille. Les éponger à l'aide d'un papier absorbant et les mettre bien à plat sur une plaque recouverte d'un lit de gros sel.

Nettoyer et faire dégorger les barbes sous l'eau courante. Les laisser égoutter dans une passoire durant 1 heure et les sécher dans un linge.

Ajouter une noix de beurre d'écorces d'agrumes sur chaque coquille et les mettre au four à 220 °C pendant 4 minutes.

Garniture

Effeuiller les endives, les laver dans un bain d'eau additionné d'acide ascorbique, puis les égoutter. Tailler la moitié des endives en julienne.

Prendre sur les endives restantes les 20 plus belles feuilles, couper aux ciseaux le haut des feuilles et réserver.

Faire sauter vivement la julienne dans du beurre noisette jusqu'à ce que les endives soient blondes et très fondantes, glacer avec le jus d'orange et assaisonner de fleur de sel.

Suc de daube

Vérifier et parer la viande si nécessaire, puis la faire rissoler sur toutes ses faces dans une grande marmite avec de l'huile.

Ajouter les carottes et les oignons taillés en mirepoix ainsi que les oranges, pelées à vif et détaillées en quartiers. Laisser suer quelques minutes, puis ajouter les barbes de Saint-Jacques et faire suer à nouveau.

Dégraisser soigneusement, mouiller avec le vin rouge préalablement flambé, ajouter les grains de poivre noir et faire réduire légèrement.

Ajouter le fond de veau, les gousses d'ail en chemise et le bouquet garni.

Cuire au four durant 3 heures à 120 °C à couvert (surveiller attentivement la réduction de la sauce pendant la cuisson).

S'assurer de la cuisson de la viande, puis décanter les morceaux et les réserver.

Dégraisser la sauce, vérifier sa liaison et son assaisonnement, et la passer au chinois étamine. Ajouter la concassée de tomates et laisser mijoter l'estouffade durant quelques minutes. Ajouter en dernier les olives et le basilic, laisser infuser et filtrer à nouveau à l'aide d'un chinois étamine.

Beurre d'écorces d'agrumes

Faire sécher les zestes hachés sur une plaque antiadhésive au four à 60 °C pendant 1 h 30, puis les laisser refroidir et les mélanger au beurre en pommade et au poivre en mignonnette.



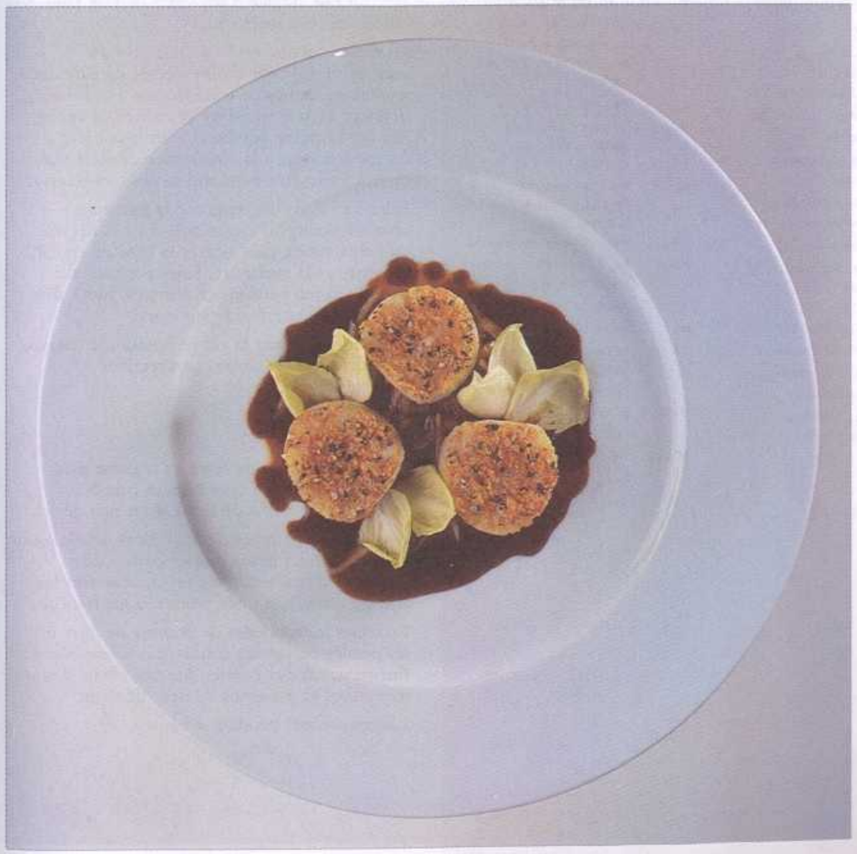
Finition et Présentation

Lorsque les coquilles Saint-Jacques sont cuites, les décoquiller.

Lier le suc de daube avec le beurre de cuisson des Saint-Jacques.

Assaisonner les pointes d'endive avec le vinaigre, l'huile d'olive et de la fleur de sel.

Dresser en assiette creuse la fondue d'endives, surmonter des noix de Saint-Jacques, napper de jus de daube et parsemer de pointes d'endive.



Noix de Saint-Jacques en salade

pomme, parmesan, tomate et **tartufi di Alba**

Pour 4 personnes

Ingrédients

12	coquilles Saint-Jacques
1	citron

Nage de Saint-Jacques

30 cl	de crème liquide
30 cl	de vin blanc
150 g	d'échalotes
	les barbes des Saint-Jacques
1	branche de céleri
1/2	carotte
1	brin de fenouil sauvage
4	feuilles de basilic
3	oignons nouveaux
2	citrons
10	grains de poivre blanc
10	graines de coriandre
1	trait de tabasco
200 g	de crème épaisse
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson

Garniture

12	pommes de terre BF 15 bien brossées de 40 g pièce
3	gousses d'ail entières
2	gousses d'ail épluchées et coupées en deux
1	branche de thym
1	grosse échalote grise finement hachée
10 cl	de vinaigrette (7,5 cl d'huile d'olive 2,5 cl de vinaigre de Xérès)
80 g	de parmesan en morceau
	fleur de sel
45 g	de truffe d'Alba
28	pétales de tomate confite
	fleur de thym
5 cl	d'huile d'olives très mûres
100 g	de pousse d'épinard

Préparation des Saint-Jacques

Trancher les noix en fines lamelles et les disposer sur un plat, puis les faire mariner dans le jus de citron pendant quelques instants.

Nage de Saint-Jacques

Faire suer les barbes rapidement dans une poêle avec un filet d'huile d'olive afin de leur faire rendre leur première eau.

Dans une cocotte en fonte, faire fondre avec un filet d'huile d'olive l'échalote émincée, ajouter les barbes de Saint-Jacques égouttées, déglacer avec le vin blanc et réduire de moitié. Ajouter la crème liquide et cuire à couvert à petit feu jusqu'à la consistance désirée, puis mettre à égoutter dans une passoire et réserver.

Faire suer dans une sauteuse la garniture aromatique avec 1 citron pelé à vif et détaillé en petits cubes, puis ajouter la base de crème, le poivre et la coriandre. Laisser infuser sur le coin du feu pendant 15 minutes, filtrer dans une étamine et refroidir sur glace.

En finition, ajouter la crème épaisse, le tabasco, un trait de jus de citron, puis rectifier l'assaisonnement.

Garniture

Cuire les pommes de terre à l'anglaise avec 3 gousses d'ail non épluchées et coupées en deux, 1 brindille de thym et un peu de sel.

Eplucher les pommes de terre alors qu'elles sont encore chaudes et les couper en rondelles de 3 mm d'épaisseur avec un couteau très fin trempé dans l'eau tiède avant chaque tranche.

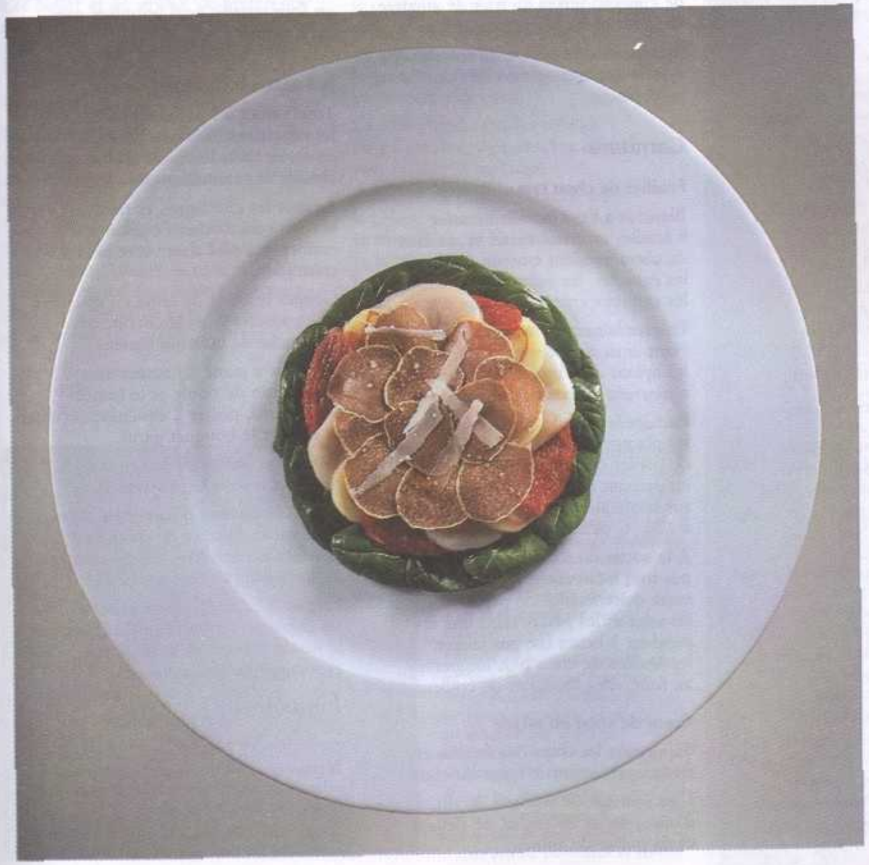
Parsemer les rondelles de pomme de terre et les pétales de tomate confite d'échalote hachée finement, saler et poivrer. Ajouter l'huile d'olives très mûres et parsemer de fleur de thym.

Laisser mariner pendant 3 heures.

Finition et Présentation

Dans une assiette réaliser une corolle de pousse d'épinard. Déposer un cercle de 12 cm de diamètre et disposer dans ce cercle le mélange de tomates et de pommes de terre ainsi que les tranches de Saint-Jacques, en prenant soin de dresser le tout en dôme.

Oter le cercle délicatement de l'assiette. Couper en lamelles très fines le parmesan et la truffe d'Alba avec une mandoline puis assaisonner d'un tour de moulin à poivre.



Noix de Saint-Jacques poêlées

jus aux **châtaignes** cassées, **cœur de chou**

Pour 4 personnes

Ingrédients

18	coquilles Saint-Jacques
2 cl	d'huile d'olive
20 g	de beurre
1 cl	de vinaigre de xérès
	fleur de sel

Garniture

1	chou vert
50 g	de beurre clarifié
	fleur de sel
1 cl	de vinaigre de vin
2 cl	d'huile d'olive
1 cl	de jus de truffe
	sel de bacon

Sel de bacon

2	fines tranches de bacon
	fleur de sel

Jus aux châtaignes

2	petits homards bretons
1	cœur de chou
1	tranche de poitrine fumée
10	châtaignes épluchées
1	bouquet garni (queues de persil, 1 brindille de thym, 1/2 feuille de laurier)
2	tomates
10	feuilles de basilic
3	gousses d'ail en chemise
20 g	de beurre
	huile d'olive pour cuisson
1	oignon blanc
30 cl	de fumet de homard
20 cl	de bouillon de poule

Préparation et cuisson des coquilles Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, retirer les barbes et le corail et sortir les noix.

Rincer les barbes sous l'eau courante afin de retirer le sable, puis les sécher sur un linge.

Les rôtir sur toutes les faces dans le beurre et l'huile d'olive. En fin de cuisson, verser un trait de vinaigre de xérès et les napper de ce suc.

Assaisonner de poivre du moulin et ajouter quelques grains de fleur de sel au dressage.

Garniture

Feuilles de chou croustillantes

Blanchir à l'eau bouillante salée 6 feuilles externes vertes et tendres du chou pendant environ 1 minute, les égoutter, les rafraîchir et les égoutter entre deux linges.

Enlever la nervure centrale, les feuilles étant ainsi séparées en deux, bien les aplatir avec une batte et les sécher à nouveau entre deux linges.

Enduire les feuilles de beurre clarifié et les plaquer entre deux feuilles de papier cuisson et deux plaques, en prenant soin de mettre des poids sur la plaque, puis mettre au four à 120 °C pendant 25 minutes.

A la sortie du four, les feuilles ne sont pas tout à fait séchées ; les égoutter entre deux feuilles de papier absorbant, les saler et les placer dans une étuve pendant 1 heure (ne pas laisser les feuilles de chou plus longtemps au four, elles changent de couleur).

Cœur de chou en salade

Supprimer les côtes des feuilles et émincer finement le cœur du chou.

L'assaisonner de vinaigre de vin, d'huile d'olive, de jus de truffe, de fleur de sel et de poivre du moulin.



Sel de bacon

Sécher de fines tranches de bacon dans un four ventilé, puis les mixer avec de la fleur de sel.

Jus aux châtaignes

Tronçonner les petits homards. Saisir les morceaux dans une cocotte en fonte avec de l'huile d'olive très chaude et caraméliser avec le beurre.

Ajouter les châtaignes et faire colorer le tout, puis ajouter l'oignon blanc émincé et l'ail. Laisser suer sans coloration.

Couper le cœur de chou en quartiers et les ajouter dans la cocotte avec la tranche de poitrine fumée.

Mouiller à peine à hauteur avec le bouillon de poule et le fumet de homard, porter à ébullition, écumer et ajouter le bouquet garni.

Couvrir et laisser cuire pendant 3 heures à petit frémissement.

En fin de cuisson, décanter les châtaignes et un quart du cœur de chou, puis égoutter le reste dans une passoire et le filtrer dans un chinois étamine.

Ecraser à l'aide d'une fourchette les châtaignes et le cœur de chou, lier le jus de cuisson de cette purée et rectifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Napper généreusement le fond de grandes assiettes creuses de jus aux châtaignes cassées et disposer les Saint-Jacques.

Dresser un petit dôme de salade de chou et surmonter d'une feuille croustillante.

Saint-Jacques grillées

au feu de bois en **salade** d'automne, **tartufi di Alba,** vieux **vinaigre** et **fleur de sel**

Pour 4 personnes

Préparation des coquilles Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques pour extraire les noix et nettoyer soigneusement ces dernières sous un filet d'eau.

Les huiler et les griller, de préférence sur le gril très chaud, en les quadrillant seulement. Les réserver sur un plat huilé allant au four.

Vinaigrette au beurre noisette

Faire chauffer 150 g de beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette, le filtrer dans un linge, le refroidir et le détailler en petits dés.

Réduire le bouillon de poule, ajouter le vinaigre de xérès et le vinaigre balsamique. Ajouter le reste de beurre et émulsionner avec le beurre noisette, puis assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.



Garniture

Equeuter les pousses d'épinard pour ne conserver que les plus petites feuilles.

Les laver à grande eau, les rincer et les essorer.

Equeuter la morgeline, la corne-de-cerf, le pissenlit, la riquette et le pourpier.

Séparer en feuilles les frisées et les petites salades pour ne garder que les sommités des feuilles avec un morceau de côte.

Laver à grande eau les salades en les gardant séparées, les essorer, puis réaliser le mélange.

Equeuter en pluches le cerfeuil, le céleri, la menthe, l'estragon, la marjolaine, le basilic vert et la ciboulette. Garder uniquement les sommités des feuilles.

Laver à grande eau les herbes sans les mélanger, les essorer et réaliser le mélange.

Finition et Présentation

Dresser les pousses d'épinard en éventail sur l'assiette. Assaisonner le mélange de salades de fleur de sel, d'un tour de moulin à poivre, d'un filet d'huile d'olives très mûres et d'un trait d'huile de truffe blanche.

Dresser en bouquet aéré. Passer les Saint-Jacques au four très chaud pendant 1 minute et les placer autour de la salade en ajoutant sur chacune une pincée de gros sel. Napper de vinaigrette au beurre noisette.

Râper très finement la truffe sur les Saint-Jacques et sur la salade, puis disposer 3 copeaux de parmesan et servir.

Ingrédients

20	coquilles Saint-Jacques
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
20 g	de parmesan
1	belle truffe d'Alba de 60 g
6 cl	d'huile d'olives très mûres
1 cl	d'huile de truffe blanche
	fleur de sel

Vinaigrette au beurre noisette

50 cl	de bouillon de poule
1 cl	de vinaigre de xérès
1 cl	de vinaigre balsamique
170 g	de beurre
	fleur de sel

Garniture

100 g	de pousses d'épinard

Salades

10 g	de morgeline
10 g	de pourpier sauvage
50 g	de petites salades (chicorée, feuille de chêne, etc.)
80 g	de frisée fine
50 g	de frisée à grosses côtes
20 g	de riquette
10 g	de pissenlit
10 g	de corne-de-cerf

Herbes

5 g	de cerfeuil
2 g	de feuilles de céleri
3 g	d'estragon
3 g	de marjolaine
3 g	de basilic vert
5 g	de ciboulette
2 g	de menthe

Noix de Saint-Jacques

en coquille lutée, **« Riviera »**

Pour 4 personnes



Ingrédients

12	COQUILLES SAINT-JACQUES
20 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL
800 G	DE PÂTE FEUILLETÉE
2	JAUNES D'ŒUFS

Garniture

Jus de cuisson

500 G	DE TOMATES VERTES
2	CITRONS DE PAYS NON TRAITÉS
2	TOMATES EN GRAPPE MÛRES
4	BRINDILLES DE THYM CITRON
40 G	DE PARURES DE JAMBON DE SAN DANIELE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
30 G	DE BEURRE
20 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE

La garniture « Riviera »

12	CÉBETTES
12	FINES TRANCHES DE CITRON DE MENTON
24	OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES
12	FEUILLES DE BASILIC
12	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
8 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE

Préparation des noix de Saint-Jacques

Retirer la coquille supérieure des Saint-Jacques. Enlever délicatement les barbes, le corail s'il y en a et le nerf qui se trouve contre la noix.

Les rincer abondamment sous l'eau courante en faisant attention de ne pas les décoller de leur coquille et les éponger à l'aide de papier absorbant.

Ajouter un peu de beurre demi-sel sur chaque noix.

Garniture

Jus de cuisson

Passer les tomates vertes dans un mixeur et filtrer le jus à l'aide d'un chinois étamine.

Peler les citrons à vif et les couper en rondelles régulières de 5 mm d'épaisseur.

Retirer le pédoncule des tomates en grappe et couper ces dernières en quartiers.

Dans une sauteuse, rassembler tous les ingrédients et ajouter le fond blanc, l'huile d'olive et le beurre détaillé en petits morceaux.

Réduire à consistance afin de le lier et rectifier l'assaisonnement.

Garniture « Riviera »

Retirer la première peau des cébettes pour ne conserver que la partie tendre et les laver dans une bassine d'eau froide.

Dans un sautoir, verser un filet d'huile d'olive, faire suer sans coloration les cébettes, puis mouiller avec du fond blanc de volaille bouillant à hauteur et cuire à couvert.

Glacer en fin de cuisson et ajouter le reste de la garniture, les tranches de citron, les olives, les pétales de tomate confite et les feuilles de basilic.



Finition et Présentation

Garnir chaque coquille de cébettes, d'olives, de tomates et de citron, et les saucer avec un trait de jus de cuisson.

Etaler 2 bandes de feuilletage de 8 cm de large et de 5 mm d'épaisseur assez longues pour entourer largement les coquilles.

Préparer la dorure avec les jaunes d'œufs et une goutte d'eau. Passer la dorure sur la pâte et poser les coquilles sur une des bandes de feuilletage, côté dorure contre les coquillages, puis recouvrir ces derniers de l'autre bande de feuilletage. Appuyer bien sur tout le tour pour qu'il soit hermétiquement luté et dorer l'extérieur au jaune d'œuf.

Mettre au four à 220 °C pendant 12 minutes. Lorsque les coquilles sont cuites, les poser directement sur les assiettes de service, sur lesquelles on aura également mis une couche de gros sel pour pouvoir les poser bien à plat.

Ouvrir devant chaque convive et napper avec le reste de jus de cuisson.

Beignets de fleurs de courgette

à la **niçoise**



Pour 4 personnes

Ingrédients

12	FLEURS DE COURGETTE
	FLEUR DE SEL
1/2	BOTTE DE BASILIC VERT

Pâte à frire

1	ŒUF ENTIER DE 65 G
150 G	DE FARINE DE BLÉ TYPE 55
225 G	D'EAU
1	POINTE D'AIL HACHÉ
	FLEUR DE SEL
5 L	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

Dans un récipient en Inox, mélanger l'œuf, l'eau, la farine tamisée, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Mélanger au fouet, couvrir le récipient et laisser reposer la préparation pendant 2 heures à température ambiante.

Au moment de l'emploi, ajouter la pointe d'ail haché.

Retirer délicatement le pédoncule et la partie basse des fleurs, puis séparer ces dernières en deux en les coupant dans le sens de la hauteur. Ensuite, les rediviser en deux en les coupant de nouveau dans le sens de la hauteur.



Finition et Présentation

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une friteuse et la maintenir à une température constante de 160 °C.

Effeuiller le basilic vert, le concasser et l'incorporer à la pâte à frire.

Plier des serviettes blanches en forme d'artichaut.

Passer les fleurs de courgette dans la pâte à frire, les retirer en enlevant l'excédent de pâte et les plonger une par une dans la friteuse. Lorsqu'elles sont légèrement blondes, les prélever à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur un papier absorbant et les assaisonner de fleur de sel. Les conserver dans un endroit tempéré et les servir lorsqu'elles sont toutes confectionnées.

Courgettes violons de Gorbio

écrasées à la fourchette, de **l'huile d'olives très mûres**

Pour 4 personnes

Ingrédients

800 G	DE COURGETTES VIOLONS
3	GOUSSES D'AIL
1	BRINDILLE DE THYM
1 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1 CL	DE BOUILLON DE POULE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
5 CL	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL
1	FEUILLE DE BASILIC

Garniture

2	BOTTES DE CRESSON
1 CL	DE BOUILLON DE POULE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
4	FLEURS DE COURGETTE
	FLEUR DE SEL
1/2	BOTTE DE BASILIC VERT
5 L	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

Pâte à frire

1	ŒUF DE 65 G
150 G	DE FARINE DE BLÉ TYPE 55
225 G	D'EAU
1	POINTE D'AIL HACHÉ
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson des courgettes

Retirer les extrémités des courgettes et passer ces dernières sous l'eau courante. Les essuyer délicatement à l'aide d'un torchon, puis les tailler en mirepoix régulière de manière que tous les morceaux soient cuits en même temps.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive, ajouter les gousses d'ail écrasées mais non épluchées et la branche de thym. Lorsque l'huile commence à fumer, ajouter la mirepoix de courgettes, assaisonner de fleur de sel et couvrir le récipient. Laisser cuire en veillant à ce que les ingrédients n'attachent pas.

Pâte à frire

Dans un récipient en Inox, mélanger au fouet l'œuf, l'eau, la farine tamisée, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Couvrir le récipient et laisser reposer la préparation pendant 2 heures à température ambiante.

Au moment de l'emploi, ajouter la pointe d'ail haché.

Vert de chlorophylle

Effeuiller délicatement les feuilles de cresson et les laver dans un bain d'eau froide. Les égoutter et les passer dans un bol mixeur pour les réduire en purée, puis mettre l'ensemble du contenu du bol dans une étamine et presser au maximum pour en retirer le plus de jus vert possible.

Verser ce jus dans une casserole et faire chauffer doucement sur le bord de la plaque du fourneau afin d'obtenir une écume verte. La récupérer à l'aide d'une petite cuillère et la faire égoutter dans un linge. Débarrasser le vert de chlorophylle dans un petit récipient et le recouvrir d'une fine couche d'huile d'olive pour éviter l'oxydation.

Garniture

Retirer délicatement le pédoncule et la partie basse des fleurs, puis les séparer en deux en les coupant dans le sens de la hauteur. Ensuite, les rediviser en deux en les coupant de nouveau dans le sens de la hauteur.

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une friteuse et la maintenir à une température constante de 160 °C.

Effeuiller le basilic vert, le concasser et l'ajouter à la pâte à frire.

Passer les fleurs de courgette dans la pâte à frire, les retirer en enlevant l'excédent de pâte et les plonger une par une dans la friteuse. Lorsqu'elles sont légèrement blondes, les prélever à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur un papier absorbant et les assaisonner de fleur de sel. Les conserver dans un endroit tempéré.



Finition et Présentation

Lorsque les courgettes sont cuites, retirer la branche de thym. Enlever la peau des gousses d'ail, réduire la chair en purée et l'incorporer aux courgettes à l'aide d'une fourchette. Lorsque tous les morceaux sont écrasés, monter à l'huile d'olives très mûres et détendre avec un peu de fond blanc et de bouillon de poule si nécessaire. Ajouter la feuille de basilic ciselée, vérifier l'assaisonnement et donner un bon tour de moulin à poivre.

Détendre le vert de chlorophylle à l'aide d'une goutte de bouillon de poule et le monter légèrement à l'huile d'olive. Vérifier l'assaisonnement.

Dresser la purée de courgettes au centre des assiettes, planter les fleurs de courgette frites et ajouter un cordon de vert de chlorophylle autour. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et servir aussitôt.



Risotto aux courgettes trompettes

peaux et **fleurs frites**, copeaux de vieux **parmesan**

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 G	DE RIZ ITALIEN ARBORIO
60 G	D'OIGNONS NOUVEAUX
10 CL	DE VIN BLANC SEC
60 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
60 CL	DE BOUILLON DE POULE
60 G	DE PARMESAN REGGIANO RÂPÉ
5 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
40 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL
10 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
10 CL	DE JUS DE VEAU

Garniture

100 G	DE PARMESAN REGGIANO RÂPÉ
500 G	DE COURGETTES TROMPETTES
	FLEUR DE SEL
2	FLEURS DE COURGETTE MÂLE
1/4	DE BOTTE DE BASILIC VERT
5 L	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

Pâte à frire niçoise

1	ŒUF DE 65 G
150 G	DE FARINE DE BLÉ TYPE 55
225 G	D'EAU
1	POINTE D'AIL HACHÉ
	FLEUR DE SEL



Pâte à frire

Dans un récipient en Inox, mélanger au fouet l'œuf, l'eau, la farine tamisée, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Couvrir le récipient et laisser reposer la préparation pendant 2 heures à température ambiante.

Au moment de l'emploi, ajouter la pointe d'ail haché.

Garniture

A l'aide de la pointe d'un couteau fin, retirer 12 fines bandes de peau de 1 cm de large et de 10 cm de long. Ensuite, recouper les côtés de manière à obtenir des bords bien parallèles. Laver délicatement ces bandes sous l'eau froide et les éponger entre deux feuilles de papier absorbant.

Tailler les courgettes en salpicon régulier.

Effeuiller le basilic et le concasser avec la pointe d'un couteau.

Retirer délicatement le pédoncule et la base des fleurs, séparer ces dernières en deux dans le sens de la longueur et les effilocher en lanières de 5 mm de largeur.

Environ 5 minutes avant l'envoi du risotto, passer les fleurs de courgette dans la pâte à frire aromatisée avec le basilic concassé, les égoutter et les plonger une par une dans un bain de friture d'huile de pépins de raisin à 160 °C.

Leur donner une légère coloration blonde, les prélever à l'aide d'une écumoire et les égoutter sur une feuille de papier absorbant.

Les assaisonner aussitôt de fleur de sel et les conserver dans un endroit tempéré.

Recommencer cette opération avec les peaux de courgette.

Prendre un morceau de parmesan pas trop sec, y tailler un rectangle de 5 x 8 x 5 cm et le passer à la machine à trancher en position 0 pour obtenir de fines tranches. Rouler celles-ci comme des copeaux de bois, les mettre sur une assiette, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Risotto

Dans une casserole, faire chauffer le fond blanc de volaille avec le bouillon de poule sans faire bouillir afin que ce mélange ne réduise pas.

Eplucher et ciseler finement les oignons nouveaux.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter l'oignon ciselé et le riz, puis les faire suer. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois. Lorsque le riz est bien nacré, verser le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement.

Mouiller à hauteur avec le mélange de fond blanc et de bouillon chaud, et faire cuire le risotto avec un léger frémissement. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur.

Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 10 minutes de cuisson, ajouter le salpicon de courgettes crues.

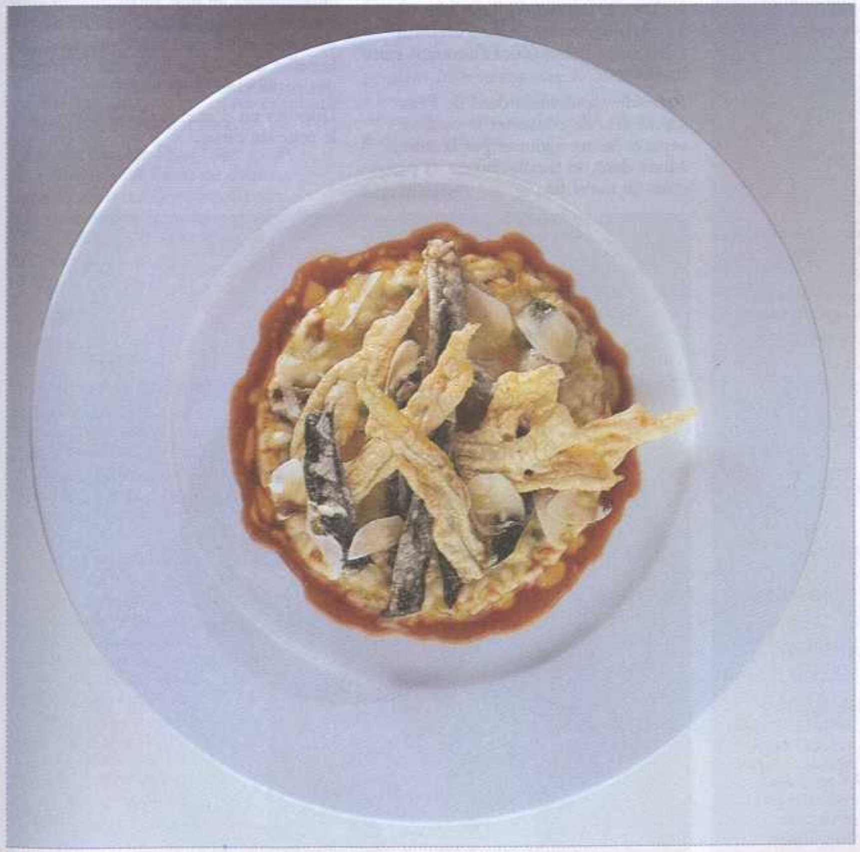
Après 18 minutes de cuisson, le riz doit être cuit. Ajouter 40 g de beurre, 5 cl d'huile d'olives très mûres et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse.

Finition et Présentation

Faire chauffer le jus de veau dans une petite sauteuse sur le bord de la plaque du fourneau.

Vérifier l'assaisonnement du risotto, le dresser au centre des assiettes, disposer les peaux et les fleurs de courgette frites ainsi que les copeaux de parmesan sur le risotto.

Mettre un cordon de jus de veau autour et servir aussitôt.



Cresson de fontaine

en fin **velouté, noix de Saint-Jacques – caviar** osciètre

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 L	de bouillon de poule
200 G	de beurre noisette
12,5 CL	de crème fouettée
5 G	de poivre mignonnette

Purée de cresson

250 G	d'épinards en branches
2	bouquets de cresson
	fleur de sel

Garniture

8	noix de coquilles Saint-Jacques
1	citron
2 CL	d'huile d'olive pour assaisonnement
140 G	de caviar osciètre

Velouté de cresson

Mettre à réduire le bouillon de poule puis le monter au beurre noisette, ajouter la purée de cresson et mélanger à l'aide d'un fouet. Poivrer fortement et émulsionner à l'aide d'un Bamix.

Purée de cresson

Récupérer toutes les feuilles vertes, les laver et les essorer. Les cuire à l'anglaise dans de l'eau fortement salée jusqu'à ce qu'elles s'écrasent entre les doigts.

Refroidir rapidement dans de l'eau glacée afin de conserver la couleur verte et laisser égoutter par la suite. Mixer dans un thermomixeur et passer dans un tamis fin.

Garniture

Nettoyer les noix de Saint-Jacques, ôter le nerf sur le côté, rincer et éponger.

Détailler les noix de Saint-Jacques en 24 fines lamelles régulières, les rouler dans un trait de jus de citron additionné d'huile d'olive et les déposer sur une plaque.

Disposer sur un plat 12 lamelles de noix de Saint-Jacques, les tartiner de caviar et les recouvrir des autres lamelles de Saint-Jacques afin de former des petits sandwichs.

Disposer en dôme, sur le dessus, le reste du caviar.



Finition et Présentation

Dresser les sandwichs de Saint-Jacques au caviar dans des assiettes chaudes, verser le velouté de cresson de façon à ce que la chaleur coagule légèrement les Saint-Jacques et servir avec une quenelle de crème fouettée. Déguster aussitôt.

Gnocchi vert tendre au cresson

les **feuilles peu cuites, cuisses de grenouille** meunière

Pour 4 personnes



Pour les gnocchi

Mettre tous les ingrédients dans un saladier, assaisonner et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Faire chauffer de l'eau salée dans une casserole. A l'aide de deux cuillères, former des quenelles et les pocher dans l'eau frémissante. Les gnocchi sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.

Les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée et les débarrasser sur une plaque huilée.

Bouillon de grenouille

Dans une cocotte chaude, verser un filet d'huile d'olive, et y raidir les avants et les jointures.

Ajouter et faire suer à blanc échalote, ail et queues de persil.

Verser le vin blanc, le réduire et cuire pendant 20 minutes avec le fond blanc à feu très doux. Ajouter les grains de poivre, laisser infuser, puis filtrer dans une étamine.

Garniture

Equeuter les feuilles de cresson, les laver et les essorer.

Confire les échalotes nouvelles dans l'huile d'olive à four doux à 80 °C, puis les détailler en tranches épaisses.

Finition et Présentation

Plonger les gnocchi dans une chauffante munie d'une passoire.

Réduire le fond blanc de volaille, lier avec 30 g de beurre et monter à l'huile d'olive.

Rouler les gnocchi dans ce jus et ajouter un peu de parmesan.

Chauffer le bouillon de grenouille, le lier avec le vert de chlorophylle, acidifier d'un trait de jus de citron et donner un tour de moulin à poivre.

Saisir les cuisses de grenouille dans le beurre, puis ajouter en fin de cuisson les échalotes nouvelles confites et les feuilles de cresson.

Dresser les gnocchi, napper de jus vert au cresson et répartir les cuisses de grenouille.



Ingrédients

500 G	de ricotta
30 G	de farine
1	œuf
30 G	de purée de cresson
3 CL	d'huile d'olive
2 CL	de fond blanc de volaille
30 G	de beurre
2 CL	d'huile d'olive pour cuisson
50 G	de parmesan râpé
1	citron
50 G	de vert de chlorophylle

Bouillon de grenouilles

	les jointures et les avants de 48 grenouilles
50 G	d'échalotes en rouelles
2	gousses d'ail en rouelles
10	queues de persil
5 CL	de vin blanc
20 CL	de fond blanc de volaille
15	grains de poivre noir
	huile d'olive pour cuisson

Garniture

1	botte de cresson
5	échalotes nouvelles
2 CL	d'huile d'olive
30 G	de beurre
48	cuisses de grenouille

Crevettes bouquets

de Bretagne **décortiquées** puis **refroidies, nage truffée**

Pour 4 personnes

Ingrédients

Royale de crevette

500 g	de crevettes bouquets (soit 200 g de chair)
2	jaunes d'œufs
1	œuf entier
10 cl	de lait
20 cl	de crème fleurette
	tabasco
30 g	de julienne de truffes noires
4	lamelles de truffe noire
30 g	de bâtonnets d'amande fraîche
12	feuilles de basilic opale
12	feuilles de basilic vert
10	grains de poivre blanc
10	graines de coriandre
1	citron
1	trait de tabasco
50 g	de crème épaisse
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson

Garniture

1 kg	de crevettes bouquets
30 g	de beurre de crustacés
	fleur de sel

Nage de crevette

20 cl	de crème liquide
20 cl	de vin blanc
50 g	d'échalotes
	les têtes des crevettes
1	branche de céleri
1/2	carotte
2	feuilles de basilic
3	oignons nouveaux
1	citron

Royale de crevette

Décortiquer les queues des crevettes.

Piler la chair dans un mortier sans la chauffer, puis la passer sur un tamis de crin.

Faire bouillir le lait et le refroidir à 3 °C. Mélanger à la crème l'œuf et les jaunes, puis verser le tout sur la chair de crevette.

Remuer au fouet, assaisonner de sel et d'un trait de tabasco, et filtrer la préparation dans un chinois fin.

Badigeonner les moules de beurre en pommade et les refroidir, puis les remplir de royale.

Cuire au bain-marie, en commençant la cuisson à l'eau froide, au four à 100 °C.

Nage de crevette

Dans une cocotte en fonte, faire suer l'échalote émincée avec un filet d'huile d'olive, ajouter les têtes des crevettes et déglacer avec le vin blanc. Réduire de moitié, puis ajouter la crème liquide.

Cuire à couvert à petit feu jusqu'à la consistance désirée et mettre à égoutter dans une passoire.

Faire suer dans une sauteuse la garniture aromatique et le citron, pelé à vif et détaillé en petits cubes, puis ajouter la base de crème. Laisser infuser sur le coin du feu pendant 15 minutes avec le basilic, le poivre et la coriandre, filtrer dans une étamine et refroidir sur glace.

En finition, ajouter la crème épaisse, le tabasco, un trait de jus de citron et rectifier l'assaisonnement.

Garniture

Décortiquer les crevettes bouquets pour ne conserver que les queues, raidir ces dernières dans le beurre de crustacés et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin



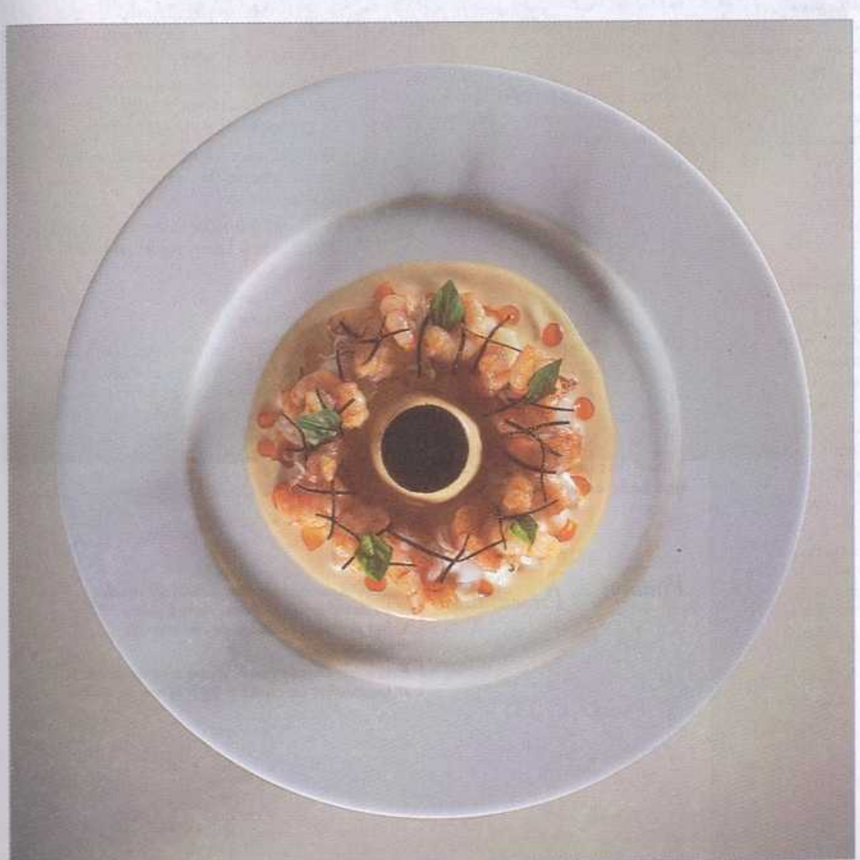
Finition et Présentation

Napper le fond des assiettes de nage réduite.

Dresser au centre les royales et les entourer de crevettes décortiquées.

Recouvrir chaque royale d'une lamelle de truffe.

Disposer les feuilles de basilic, les bâtonnets d'amande et la julienne de truffes noires, puis répartir quelques gouttes de beurre de crustacés.



Crevettes bouquets

de **Bretagne** en fin **velouté**

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 g de crevettes bouquets
30 g de beurre de crustacés
3 gousses d'ail
1/2 bouquet de basilic
50 cl de fumet de homard
fleur de sel
50 g de beurre
1 citron
5 cl de crème montée
2 cl de cognac
30 g de julienne de truffes noires
4 lamelles de truffe noire

Royale de crevette

500 g de crevettes bouquets (soit 200 g de chair)
2 jaunes d'œufs
1 œuf entier
10 cl de lait
20 cl de crème fleurette
tabasco

Garniture

400 g de crevettes bouquets
30 g de beurre de crustacés
fleur de sel

Bouillon de crevettes

Séparer la tête du corps des crevettes, décortiquer les queues de la carapace.

Dans une sauteuse chaude, faire sauter les têtes de crevette dans le beurre de crustacés avec 2 gousses d'ail écrasées. Déglacer avec la moitié du cognac et mouiller avec le fumet de homard.

Laisser infuser sur le coin du feu durant 20 minutes avec le basilic et filtrer dans un chinois fin, puis dans un linge étamine.

Faire sauter vivement et sans coloration les queues de crevette. Les assaisonner de fleur de sel, ajouter 1 gousse d'ail, déglacer avec le reste du cognac et verser le bouillon de crevette.

Mixer afin d'obtenir un velouté parfaitement lisse et filtrer dans un chinois étamine, puis dans un linge étamine.

Redonner une ébullition, ajouter le beurre, assaisonner de poivre du moulin et acidifier d'un trait de jus de citron.

Mixer de nouveau pour réaliser une belle émulsion.

Royale de crevette

Décortiquer les queues des crevettes.

Piler la chair dans un mortier sans la chauffer, puis la passer sur un tamis de crin.

Faire bouillir le lait et le refroidir à 3 °C. Mélanger à la crème l'œuf et les jaunes, et verser le tout sur la chair de crevette.

Remuer au fouet, assaisonner de sel et d'un trait de tabasco, puis filtrer la préparation dans un chinois fin.

Badigeonner les moules de beurre en pommade, les refroidir et les remplir de royale.

Cuire au bain-marie, en commençant la cuisson à l'eau froide au four à 100 °C.

Garniture

Décortiquer les crevettes bouquets pour ne conserver que les queues et raidir ces dernières dans le beurre de crustacés. Les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Finition et Présentation

Dresser dans des assiettes creuses les royales et les entourer de crevettes décortiquées. Verser dessus le bouillon de crevette très moussant.

Recouvrir chaque royale d'une lamelle de truffe et saupoudrer les crevettes de julienne de truffe.





Crevettes grises

en **bouillon thaï**

Pour 4 personnes

Ingrédients

600 g	de crevettes bouquets
30 g	de beurre de crustacés
20	petites lamelles de cèpe
20	petites feuilles de mélisse
4	tranches de gingembre taillé en julienne
2	gousses d'ail

Bouillon

	les têtes des crevettes
50 cl	de fumet de homard
50 cl	de bouillon de poule
2	blancs d'œufs
1/2	citron vert
15 g	de galanga
1/2	bâton de citronnelle
2	feuilles de bergamote
1/4	de botte de basilic thaï
1	piment oiseau
20 g	de sucre
	fleur de sel



Mixer les têtes des crevettes et les blancs d'œufs afin d'obtenir une pâte fine et homogène.

Mettre le fumet de homard et le bouillon de poule dans une casserole, porter à ébullition.

Ajouter le galanga émincé, la citronnelle taillée en gros sifflets, les feuilles de bergamote et le sucre. Laisser infuser durant 10 minutes.

Ajouter 100 g de glace pilée à la pâte de crevette.

Verser 1 louche de bouillon sur la clarification en remuant, puis reverser le tout dans la casserole de bouillon et de fumet en ébullition, en remuant lentement à la spatule jusqu'à la reprise de l'ébullition. Laisser cuire à petit frémissement jusqu'à ce que le bouillon soit parfaitement clair.

Mouiller un linge étamine, l'essorer et en tapisser une passoire posée sur un grand bol. Verser le bouillon clarifié dans le bol à travers le linge.

Laisser infuser sur le coin du feu durant 20 minutes avec le basilic et le piment oiseau puis filtrer dans un linge étamine.

Finition et Présentation

Raidir les queues des crevettes dans le beurre de crustacés, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Dresser dans un bol les crevettes et la garniture, c'est-à-dire les feuilles de mélisse, les lamelles de cèpe et la fine julienne de gingembre et d'ail.

Porter à ébullition le bouillon, ajouter le jus du demi-citron vert et rectifier l'assaisonnement en sel.

Verser le bouillon très chaud dans les bols devant les convives et ajouter quelques gouttes de beurre de crustacés.

Bouquets

sautés au **beurre demi-sel** de Noirmoutier

Pour 4 personnes

Rincer les crevettes sous l'eau froide courante et les éponger dans un linge.

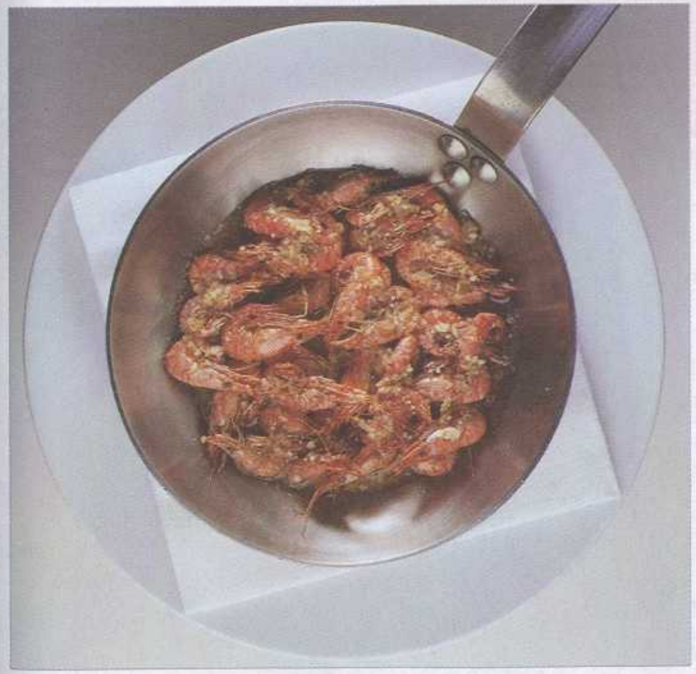
Mettre le beurre demi-sel dans une grande poêle. Lorsqu'il est bien chaud, mais pas encore coloré, ajouter les bouquets vivants et assaisonner à feu vif.

Laisser cuire les bouquets pendant 2 à 3 minutes, en remuant souvent, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre.

Il est parfois préférable d'utiliser 2 poêles avec chacune 50 g de beurre pour que les bouquets soient étalés sur une seule couche.

Ingrédients

800 g	de bouquets vivants
100 g	de beurre demi-sel de Noirmoutier
1	gousse d'ail
	fleur de sel



Finition et Présentation

Ajouter l'ail écrasé, saler avec de la fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre.

Daurade

Daurade

Daurade

Daurade

Daurade

D

Daurade

Daurade

Daurade royale du pays

poêlée croustillante,
jus d'un **braisé** de **bœuf,** des **herbes** en friture

Pour 4 personnes





Ingrédients

1	daurade royale de Méditerranée de 2 kg
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
20 g	de poivre noir mignonnette
	fleur de sel
40 g	de beurre
1 cl	de vinaigre de xérès
	huile d'olives très mûres

Jus d'un braisé de bœuf

2 kg	de bœuf pour bourguignon (plat de côtes et macreuse)
3	carottes
1	oignon blanc
1/2	tête d'ail
1	branche de céleri
1	orange
50 g	de concentré de tomates
3	tomates
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
1 l	de fond de veau
2 l	de vin rouge
1	bouquet garni (queues de persil, thym et laurier)
10	grains de poivre noir

Réduction d'oranges

2	oranges bigarades
4	oranges
5	feuilles d'oranger
5	carrés de sucre

Herbes en friture

50 g	de mesclun
1	botte de basilic
1	botte de persil
4	fleurs de courgette
1	jaune d'œuf
50 g	de farine de riz
1 l	d'huile d'arachide

Préparation des pavés de daurade

Ecailler, ébarber et vider la daurade. Sectionner la tête et la queue.

Lever les filets et y tailler des pavés dans le cœur de 200 g pièce. Badigeonner ces derniers d'huile d'olive, les inciser et les paner de poivre mignonnette.

Réduction d'oranges

Prélever le zeste des oranges bigarades, puis presser les 6 oranges.

Tailler les zestes en julienne, les blanchir dans de l'eau et les rafraîchir.

Mettre à confire le jus des oranges avec la julienne de zestes, les feuilles et le sucre. Porter à ébullition, écumer et pousser sur le coin du fourneau pour que la réduction se fasse très lentement : la consistance doit être sirupeuse.

Jus d'un braisé de bœuf

Couper la viande de bœuf en gros morceaux. Tailler les carottes, le céleri, les oignons et l'ail en grosse mirepoix. Couper l'orange et les tomates en quatre. Confectionner le bouquet garni.

Rissoler la viande sur toutes ses faces dans une braisière avec de l'huile, bien la caraméliser.

Ajouter la garniture aromatique et la laisser suer pendant quelques minutes, puis ajouter le concentré de tomates et mélanger à l'aide d'une petite écumoire.

Mouiller au vin rouge préalablement flambé. Laisser évaporer d'un tiers, puis ajouter le fond de veau et les grains de poivre, et laisser cuire au four à 180 °C pendant 3 heures.

S'assurer de la cuisson de la viande et décanter les morceaux dans une autre sauteuse. Dégraisser la sauce, vérifier sa liaison et son assaisonnement, puis la passer au chinois étamine.

Herbes en friture

Mélanger la farine de riz, le jaune d'œuf et de l'eau.

Equeuter le basilic, le persil et le mesclun.

Couper la queue des fleurs de courgette et ouvrir les fleurs.

Faire chauffer l'huile dans une friteuse à 130 °C. Y faire frire le basilic et le persil, puis les assaisonner.

Enrober le mesclun de pâte à frire, le cuire et l'assaisonner. Former des boules de la taille d'un œuf et les rouler dans les herbes frites.

Passer également les fleurs de courgette dans la pâte à frire, les plonger bien à plat dans l'huile, les frire et les assaisonner.

Finition et Présentation

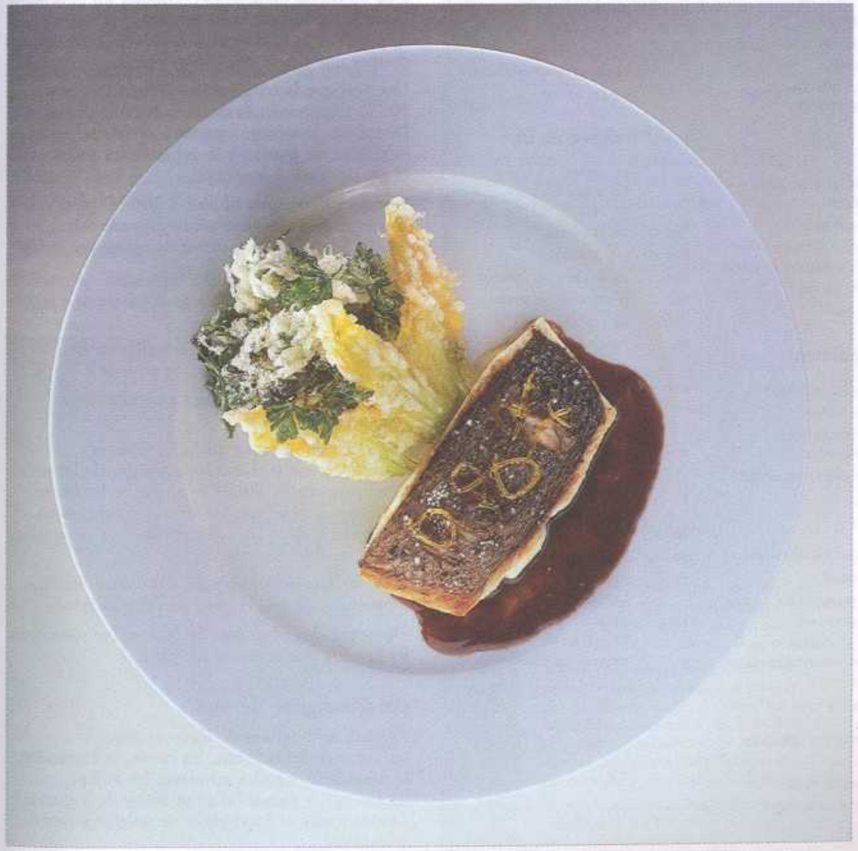
Poêler les daurades côté peau, une assiette posée dessus pour faire contact. A la fin de la cuisson, ajouter une noix de beurre et débarrasser.

Chauffer le jus de daube. Ajouter le vinaigre de xérès et la réduction d'orange, puis monter avec le reste de beurre.

Dresser sur l'assiette la daurade à 3 et 4 cm du bord de l'assiette et disposer les zestes d'orange par-dessus.

Poser à côté du morceau de daurade une boule d'herbes en friture, puis une fleur de courgette.

Ajouter la sauce sous les pavés de daurade, et arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres.



Daurade royale en épais filet

marinée aux écorces d'agrumes, sucs de cuisson réduits

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	daurade de 4,2 kg
	fleur de sel
50 g	de beurre
1	brin de fenouil sec
1	gousse d'ail
3	oranges
1	pamplemousse
1	citron
	huile d'olive pour cuisson

Garniture

2	araignées de mer femelles
50 g	de riquette
3 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel
1	citron

Beurre condiment

1	citron de Menton
80 g	de beurre
5 g	de poivre noir mignonnette
30 g	d'amandes fraîches

Marmelade

1	citron de Menton
6	oranges
3	pamplemousses
	fleur de sel
	huile d'olive pour assaisonnement

Zestes confits

1	citron de Menton
1	orange
1	pamplemousse
50 g	de sucre semoule

Lamelles d'agrumes marinées

2	oranges
2	pamplemousses
5 cl	de vinaigre balsamique
3 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Jus d'araignée de mer

	le coffre de 2 araignées de mer
100 g	de poireaux
100 g	d'échalotes
100 g	de bulbes de fenouil
100 g	d'oignons blancs
100 g	de cocos
50 g	de carottes
6	gousses d'ail
600 g	de tomates bien mûres
1	bouquet de basilic
10	graines de coriandre
1	ruban de zeste de citron
10 cl	d'huile d'olive
100 g	de beurre
1	branche de fenouil sauvage
1,5 l	de fond blanc de volaille
1	citron de Menton

Daurade

Mettre les filets de la daurade à nu en enlevant la peau et les parties de graisse.

Séparer le dos du ventre, puis tailler des pavés de 160 g pièce.

A la commande, mettre les pavés à mariner pendant 15 minutes dans le jus des agrumes. Les égoutter sur un linge.

Raidir les pavés de daurade dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive. Ajouter du beurre, le rendre moussant et en arroser le poisson. Ajouter l'ail et le brin de fenouil sec, puis donner une légère coloration blonde.

Une fois que la température à cœur a atteint 30 °C, débarrasser la daurade sur une grille. Dégraisser le sautoir, ajouter 5 cl de marinade et réduire de moitié, puis replacer les pavés, la gousse d'ail et le fenouil.

Terminer la cuisson au four à 200 °C pour que la température au cœur de la daurade atteigne 46 °C. Sortir du four, débarrasser sur une grille et assaisonner de fleur de sel.

Beurre condiment

Prélever le zeste du citron, le tailler en fine brunoise et le mettre à sécher au four à 80 °C.

Oter l'écorce et la peau des amandes, puis les concasser finement.

Dans une poêle, faire fondre le beurre, lui donner une légère coloration sans le laisser devenir noisette, ajouter le poivre, la brunoise de zestes de citron et les amandes concassées. Débarrasser dans un saladier posé sur de la glace et réaliser une pommade.

Abaisser finement le beurre entre deux feuilles de papier sulfurisé et faire prendre au froid.

Découper dans l'abaisse de beurre des morceaux de la taille des pavés de daurade.

Jus d'araignée de mer

Réaliser un bouillon de légumes avec les carottes, les oignons, les cocos, la coriandre, le fenouil sauvage les poireaux, les bulbes de fenouil, 4 gousses d'ail et 500 g de tomates. Mouiller avec le fond blanc de volaille à peine à hauteur.

Ajouter en infusion la moitié du basilic.

Dans une cocotte en fonte, faire sauter vivement les coffres d'araignée de mer préalablement coupés en quatre ; réserver le corail pour lier le jus. Dès qu'une légère coloration apparaît, ajouter une noix de beurre et caraméliser un peu les araignées.

Ajouter l'échalote coupée en lamelles, le reste des tomates, le citron coupé en quatre et les 2 gousses d'ail écrasées. Faire suer le tout rapidement et mouiller avec le bouillon de légumes. Cuire à frémissement pendant environ 20 minutes. Ajouter l'autre moitié du basilic et laisser infuser. Presser dans une presse à gras, filtrer dans un chinois sans fouler et réduire légèrement. Lier avec le beurre, un filet d'huile d'olive et le corail. Veiller à ne plus faire bouillir ce jus.

Marmelade

Peler à vif les agrumes, extraire les quartiers puis les détailler en cubes et les mettre à égoutter sur un bac perforé.

A la commande, les mettre à cuire au naturel dans une sauteuse cuivre-Inox et conduire la cuisson à petit feu. Au terme de celle-ci, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, émulsionner légèrement avec un filet d'huile d'olive et ajouter les zestes confits avec leur jus de cuisson.

Zestes confits

Prélever les zestes des citrons, des oranges et des pamplemousses à l'aide d'un couteau économe, puis les détailler en rectangles réguliers. Presser les agrumes et filtrer le jus dans un chinois étamine.

Blanchir les zestes, puis les confire dans le jus avec le sucre durant 4 heures sur le coin du feu. En fin de cuisson, les zestes seront translucides et enrobés d'un sirop de cuisson réduit.

Lamelles d'agrumes marinées

Peler à vif les agrumes, les découper en fines tranches régulières et les mettre à égoutter sur un bac perforé. Réduire à glace le jus rendu par les agrumes.

Dans un plat de porcelaine, déposer les tranches d'agrumes, verser le vinaigre balsamique et laisser mariner durant 2 heures au minimum.

A la commande, les mettre dans une sauteuse cuivre-Inox et les maintenir au chaud au-dessus du fourneau ; à la réclame, les passer à four chaud, puis légèrement sur la flamme, et les enrober des sucs réduits. Lustrer de jus réduit, puis assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et d'un filet d'huile d'olive.

Garniture

Equeuter et laver la riquette.

Cuire les pattes des araignées dans un court-bouillon pendant 3 minutes et les décortiquer, en veillant à ne pas briser la chair. Chauffer au bain-marie et assaisonner de jus d'araignée de mer, d'huile d'olive, de fleur de sel, d'un trait de jus de citron et de poivre du moulin.





Finition et Présentation

Déposer sur chaque pavé de daurade un rectangle de beurre condiment. Griller très légèrement sous la salamandre et donner un tour de moulin à poivre.

Dresser sur une grande assiette plate la marmelade en cercle, la recouvrir des lamelles marinées, disposer autour la riquette (assaisonnée de fleur de sel et de poivre du moulin) et les tubes d'araignée de mer, en mêlant harmonieusement tous les ingrédients de façon à réaliser un dôme.

Arroser de jus d'araignée de mer émulsionné au Bamix et disposer la daurade par-dessus.

Daurade en épais filet

suc citronné, côtes et verts de **blette**



Pour 1 personne



Ingrédients

1	pavé de daurade de 160 g
20 g	de beurre
1	gousse d'ail
	un brin de fenouil sec
1	citron
	fleur de sel

Garniture

1	pied de blettes
1	gousse d'ail
50 g	de beurre
50 cl	de fond blanc de volaille

Suc citronné

2	gousses d'ail écrasées
1	bulbe de fenouil
1	brin de fenouil sec
1	botte de basilic
1	piment d'Espelette
100 g	d'échalotes
30	graines de coriandre
30	grains de poivre noir
100 g	de beurre
10 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
5 cl	de vin blanc sec
20 cl	de bouillon de pot-au-feu
10 cl	de gelée de pied de veau
7	palourdes sauvages
30 g	de petites câpres

Pulpe de citron confit

2	citrons de Menton
2	carrés de sucre

Préparation et cuisson de la daurade

Dans une daurade de 4,2 kg, prélever le cœur du filet et y détailler un pavé de 160 g.

Nettoyer la tête pour réaliser le suc citronné.

La cuisson du filet se fera dans du beurre moussant avec 1 gousse d'ail et un brin de fenouil sec. Au terme de la cuisson, le filet doit rester moelleux, avec une légère coloration blonde.

Au moment de l'envoi, le filet sera nappé de suc de cuisson acidifié d'un trait de jus de citron.

Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Suc citronné

Réaliser une base avec la tête de la daurade coupée en deux que l'on aura fait colorer dans une poêle avec du beurre moussant.

Faire suer les échalotes en grosses rouelles à part dans un sautoir, ajouter le bulbe de fenouil en tranches, l'ail en chemise, le fenouil sec, la coriandre, le poivre et 1 lanière de piment d'Espelette.

Déglacer avec le vin blanc, mouiller avec la gelée de pied de veau et le bouillon de pot-au-feu.

Laisser cuire pendant 45 minutes, puis faire infuser la botte de basilic pendant 15 minutes et passer au chinois. Réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux, monter au beurre et à l'huile d'olive, et aromatiser avec de la pulpe de citron confit.

En garniture, ajouter à la sauce 20 petites câpres et 7 palourdes décortiquées.

Veiller à ne plus faire bouillir le suc pour ne pas durcir les coquillages.

Pulpe de citron confit

Réduire 1 citron de Menton entier en pulpe, ajouter le jus de l'autre citron et les carrés de sucre, puis faire cuire sur le coin du fourneau.

Au terme de la cuisson, le jus doit être sirupeux, acide et amer à la fois.

Garniture

Séparer le vert des côtes de blette. Retirer tous les filaments des côtes et égaliser les extrémités.

Mettre les côtes au fur et à mesure dans de l'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Etuver dans du beurre moussant, mouiller avec le fond blanc de volaille et cuire à couvert.

Au terme de la cuisson, les côtes doivent être enrobées de leur jus et fondantes.

Tailler en biseau des morceaux de 8 cm de long. Au moment de servir, les enrober dans le jus de cuisson.

Dénerver le vert puis, à la commande, le faire tomber dans un filet d'huile d'olive en remuant avec une fourchette piquée d'ail.

Finition et Présentation

Dresser les côtes de blette en forme de couronne dans une grande assiette plate et donner du volume au centre avec le vert.

Saucer de suc citronné et présenter le reste en cassolette.

Poser le cœur de daurade au centre, sur le vert de blette.

Daurade royale

piquée d'**olives noires** puis rôtie,
sauté de **légumes** au **goût provençal**



Pour 4 personnes

Ingrédients

2	daurades royales de 1,2 kg pièce
1	brin de fenouil sec
1	gousse d'ail
2 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
100 g	d'olives taillées en pétales
5 cl	de suc de tomate
20 g	de beurre

Sauté de légumes

400 g	d'aubergines
500 g	de courgettes
4	pimientos del Piquillo
2	belles tomates de 100 g pièce
4	gousses d'ail
1	brindille de thym frais
2 cl	d'huile d'olive
1	filet d'anchois au sel

Préparation et cuisson des daurades

Ecailler, ébarber et vider les daurades. Sectionner la tête et la queue.

Lever les filets et les mettre à nu en enlevant leur peau et les parties de graisse.

Tailler dans le cœur des filets 4 pavés de 180 g pièce, les badigeonner d'huile d'olive et les piquer de pétales d'olive à l'aide d'une aiguille à larder.

Colorer les pavés de daurade dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le beurre et le rendre moussant. Ajouter la gousse d'ail et le brin de fenouil sec, puis donner une légère coloration blonde.

Terminer la cuisson au four à 160 °C. Au terme de celle-ci, la température à cœur de la daurade doit atteindre 46 °C.

Sortir le poisson du four, le débarrasser sur une grille et l'assaisonner de fleur de sel.

Au final, la température doit être de 49 à 50 °C.

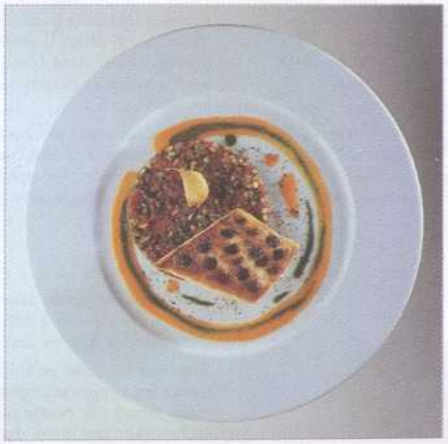
Sauté de légumes

Eplucher les aubergines, laver les courgettes et tailler le tout en brunoise de 5 mm de côté.

Peler et épépiner les tomates, puis les tailler en brunoise de 5 mm de côté. Tailler de même les pimientos del Piquillo.

Faire sauter vivement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive les aubergines avec les gousses d'ail écrasées et la brindille de thym. Assaisonner, faire colorer et débarrasser, puis ajouter les courgettes.

Lorsqu'elles sont cuites, ajouter à nouveau les aubergines et les pimientos, puis les tomates et le filet d'anchois écrasé. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.



Finition et Présentation

Ajouter au dernier moment la purée de basilic au suc de tomate et laisser ce mélange se marbrer.

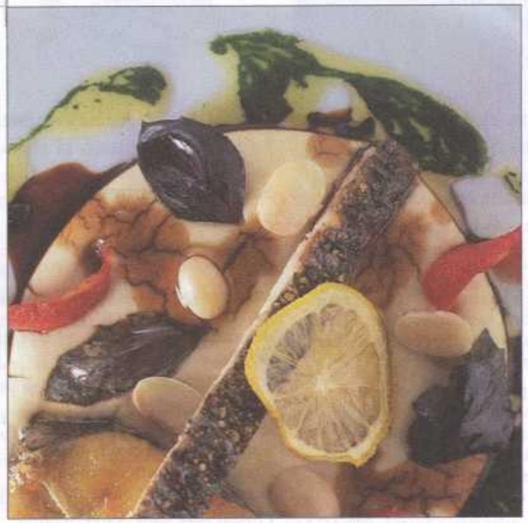
Dresser en fond d'assiette les légumes sautés.

Déposer le pavé de daurade à cheval sur les légumes et verser un filet de suc de tomate tout autour au dernier moment.

Dos de daurade royale

au plat, ventre croustillant enrobé de **poivre concassé**, purée de **cocos vinaigrée**, chair de **tomate** aux lamelles de **citron** et **basilic opale**

Pour 4 personnes



Ingrédients

1	DAURADE ROYALE DE 3 KG
3	GOUSSES D'AIL
2	BRINDILLES DE FENOUIL SAUVAGE
60 G	DE BEURRE
5 CL	D'HUILE D'OLIVE
30 G	DE PURÉE DE BASILIC PILÉ
	POIVRE MIGNONNETTE
	FLEUR DE SEL
3 CL	DE VINAIGRE BALSAMIQUE
2 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Purée de cocos

200 G	DE HARICOTS COCOS
1/2	CAROTTE
1/2	OIGNON
50 G	DE CÉLERI
1/2	BRANCHE DE ROMARIN
1/2	BRANCHE DE SAUGE
5 CL	D'HUILE D'OLIVE
0,5 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS

Garniture

12	FEUILLES DE BASILIC OPALE
1	CITRON NON TRAITÉ
1 L	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
1 CL	D'HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL
	POIVRE MIGNONNETTE
12	PÉTALES DE TOMATE CONFITE

Préparation de la daurade

Ecailler, ébarber et vider la daurade. Sectionner la tête et la queue.

Séparer les parties ventrales du dos en sectionnant au niveau de l'arête centrale. Inciser le dos afin de retirer l'arête centrale. Retirer la peau des filets.

Détailler le dos en quatre portions de 180 g pièce et les ficeler pour les maintenir.

Séparer les ventres, conserver uniquement 3 mm de chair sur la peau et couper en lanières. Inciser ces dernières et les paner de poivre mignonnette.



Purée de cocos

Cuire les cocos dans de l'eau non salée avec un filet d'huile d'olive et la garniture de légumes (carotte, oignon et céléri).

Aux trois quarts de la cuisson, saler.

Lorsque les cocos sont fondants, les égoutter, filtrer la cuisson, puis les rouler dans l'huile d'olive tiède avec la sauge et le romarin. Vérifier l'assaisonnement.

Réduire les cocos en une fine purée dans le thermomixeur, lisser sur un tamis de crin et verser le vinaigre de xérès ainsi qu'un filet d'huile d'olive.

Garniture

Frire le basilic opale dans de l'huile de pépins de raisin à 120 °C afin de sécher les feuilles sans les brûler.

Trancher le citron en fines lamelles, retirer les pépins et disposer sur un plat huilé. Ajouter le poivre noir, puis sécher dans une étuve durant 2 heures.

Finition et Présentation

Colorer les dos de daurade dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive. Ajouter du beurre et le rendre moussant, puis ajouter 1 gousse d'ail et un brin de fenouil sec. Donner une légère coloration blonde.

Terminer la cuisson au four à 160 °C. Au terme de celle-ci, la température au cœur de la daurade doit atteindre 46 °C.

Sortir du four, débarrasser sur une grille et assaisonner de fleur de sel.

Au final, la température doit être de 49 à 50 °C.

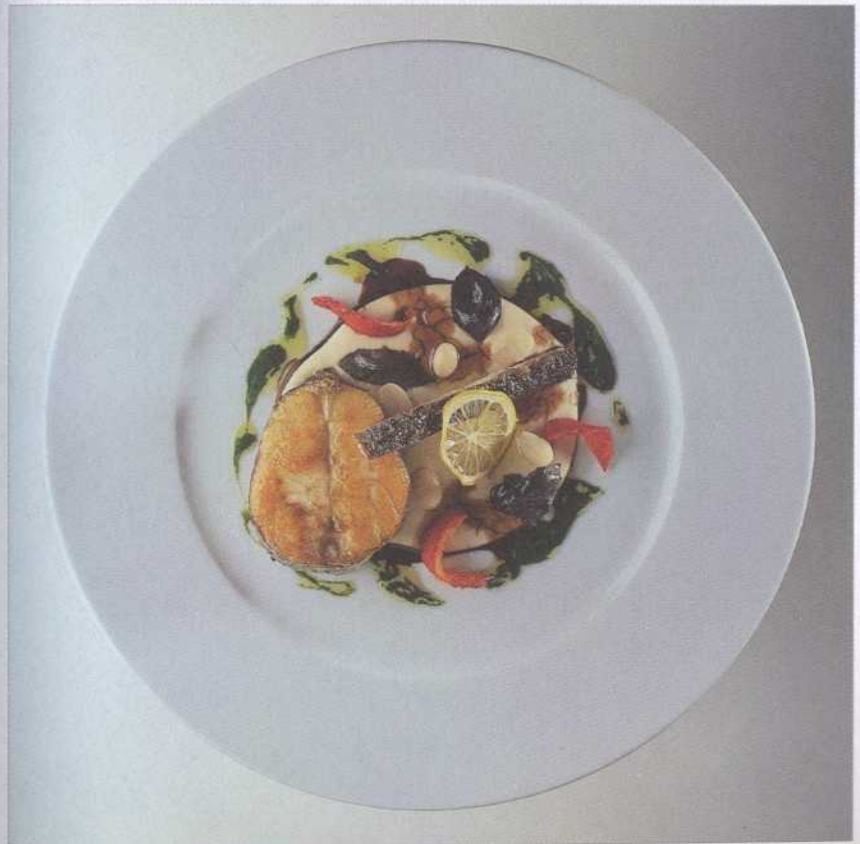
Faire sauter vivement les ventres panés de poivre noir écrasé sur la peau afin de rendre cette dernière croustillante.

Chauffer la purée de cocos et les tomates confites.

Poser en fond d'assiette la purée de cocos, puis disposer dessus les tomates confites, les dos de daurade, les lanières de ventre, les lamelles de citron séchées et le basilic opale frit.

Arroser la purée de cocos de vinaigre balsamique.

Détendre la purée de basilic avec l'huile d'olives très mûres et verser un filet de ce mélange autour de la daurade et de sa garniture.



Ecrevisse
Ecrevisse

Endive
Endive

Escargot
Escargot

Escargot
Escargot

E

Ecrevisse
Ecrevisse

Endive
Endive

Bisque glacée aux écrevisses « pattes rouges »

garnie de **concombre**,
pêches jaunes mi-séchées et **fromage frais** cassé

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	écrevisses « pattes rouges » de calibre moyen pour la bisque
80 g	d'échalotes
80 g	de fenouil frais
300 g	de tomates fraîches
5 cl	de cognac
10 cl	de vin blanc sec
30 g	de parures de pêche
2	branches de basilic
30 cl	de fond de volaille
2 g	de poivre noir mignonnette
	huile d'olive pour cuisson

Garniture

20	écrevisses « pattes rouges » (de 50 à 60 g pièce)
2	branches de fenouil sec
	poivre en grains
2	pêches jaunes
4	rondelles fines de citron non traité
	poivre noir mignonnette
	huile d'olive extra vierge
1/2	botte de basilic opale
1	petit concombre
1	faisselle de caillé de brebis (lait caillé par présure)



Bisque aux écrevisses

Ouvrir en deux les 20 écrevisses vivantes ainsi que les coffres déjà cuits.

Dans une cocotte chaude, verser un filet d'huile d'olive. Faire revenir vivement les écrevisses, déglacer avec 4 cl de cognac et le vin blanc. Réduire et ajouter l'échalote émincée, le fenouil, puis la tomate fraîche. Faire compoter à feu doux, verser le fond blanc et laisser cuire, puis verser de l'eau à hauteur et ajouter les branches de basilic, les parures de pêche et le poivre noir.

Mixer la bisque après 30 minutes de cuisson, puis la filtrer dans une étamine et l'homogénéiser au mixeur. Refroidir sur glace.



Garniture

Ecrevisses

Châtrer les 20 écrevisses et les cuire durant 3 minutes dans un court-bouillon.

Retirer la queue du coffre.

Pêches

Détailler les pêches en quartiers, en laissant la peau.

Disposer les rondelles de citron dans le fond du plat les pêches et ranger dessus avec le poivre noir, les queues de basilic opale et un filet d'huile d'olive.

Confire à feu doux à 80 °C durant 1 h 30.

Concombre

Eplucher le concombre, prélever des copeaux de taille régulière dans la chair, les saler légèrement et les laisser dégorger sur une grille.

Egoutter la faisselle de brebis.

Equeuter les petites feuilles de basilic.



Finition et Présentation

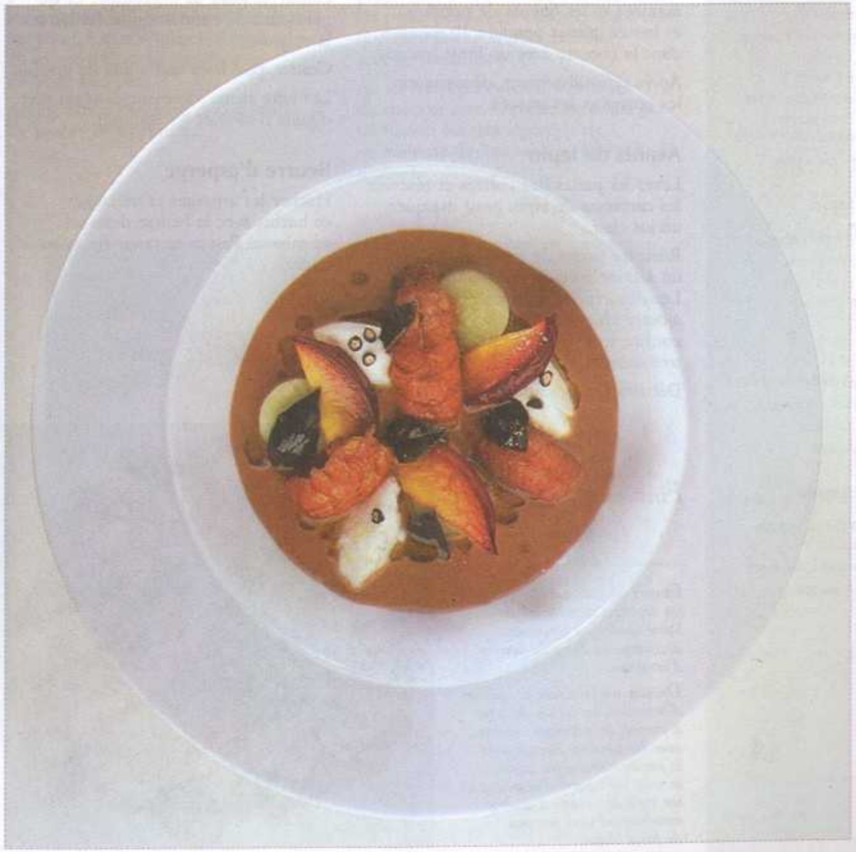
Infuser 5 feuilles de basilic dans la bisque froide, l'assaisonner, vérifier la consistance et verser quelques gouttes de cognac.

Filtrer à nouveau dans une étamine.

Huiler légèrement les copeaux de concombre et les feuilles de basilic.

Assaisonner les queues d'écrevisse.

Ranger dans le fond de l'assiette le concombre, les pêches, les queues d'écrevisse, les feuilles de basilic et des petites cuillerées de caillé de brebis. Assaisonner de poivre mignonnette et d'un filet d'huile d'olive, puis verser la bisque dessus.



Ecrevisses « pattes rouges »

avants de lapin et **asperges vertes** mijotés ensemble

Pour 4 personnes

Ingrédients

28	grosses écrevisses « pattes rouges »
3	gousses d'ail
	queues de persil
50 g	de beurre d'écrevisse
1	branche de fenouil sec
	poivre noir en grains
3 cl	de fond blanc de volaille
20 cl	de jus de lapin

Avants de lapin

4	avants de lapin
1	oignon blanc
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson

Garniture

40	fines asperges vertes
2 cl	d'huile d'olive
100 g	de girolles
20 g	de beurre

Beurre d'asperge

50 g	d'asperges vertes balais
50 g	de beurre demi-sel
	fleur de sel

Ecrevisses

Réserver 4 écrevisses avec le coffre et séparer le corps de la tête des 24 autres. Cuire les pinces uniquement dans un court-bouillon aromatisé de fenouil sec et de poivre noir pendant 2 minutes.

Rôtir les queues et les écrevisses entières dans une cocotte pendant 3 minutes, puis ajouter les gousses d'ail écrasées et les queues de persil et laisser infuser pendant 10 minutes dans la cocotte avec un linge humide.

Après refroidissement, décortiquer les pinces et les queues.

Avants de lapin

Lever les pattes des coffres et réserver les carcasses de lapin pour marquer un jus clair.

Rôtir les pattes de lapin dans un sautoir avec de l'huile d'olive. Les débarrasser dans un plat à gratin, ajouter l'oignon blanc émincé et confire au four à 140 °C, en remuant très souvent, durant 1 h 30 environ.

Débarrasser, ne conserver que les pattes.

Garniture

Eplucher les asperges de façon à ne laisser que les têtes ; supprimer toutes les folioles.

Dans un sautoir, faire sauter à cru les asperges assaisonnées de fleur de sel avec un filet d'huile d'olive et le beurre.

Poursuivre la cuisson à couvert pour conserver l'eau de végétation, ce qui permettra de conduire plus facilement la cuisson.

Gratter, puis laver une à une les girolles.

Les faire sauter vivement dans un filet d'huile d'olive et les égoutter.

Beurre d'asperge

Hacher les asperges et mélanger ce hachis avec le beurre demi-sel au mixeur. Passer au tamis fin et tenir au frais.



Finition et Présentation

Etuver les pattes de lapin et les asperges dans le jus de lapin. Faire sauter les écrevisses décortiquées dans du beurre d'écrevisse.

Dresser un bouquet de queues d'écrevisse, les pattes de lapin à cheval, les asperges autour avec les girolles. Saucer avec le jus de cuisson du lapin, le reste de beurre d'écrevisse et un trait de beurre d'asperge émulsionné avec un peu de fond blanc.





Ecrevisses « pattes rouges »

sautées aux **mousserons des prés** et **petits pois**, **jus** de cuisson à peine **crémé**

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	grosses écrevisses « pattes rouges »
3	gousses d'ail
	queues de persil
50 g	de beurre d'écrevisse
1	brin de fenouil sec
	poivre noir en grains
30 g	de crème fouettée
1	citron
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
10 cl	de fumet d'écrevisse

Garniture

800 g	de petits pois frais (téléphone de préférence)
300 g	de mousserons des prés
15 g	de beurre
10 cl	de fond blanc de volaille
5 cl	d'huile d'olives très mûres
	fleur de sel
50 g	de purée de petits pois

Ecrevisses

Séparer le corps de la tête des écrevisses en laissant 4 écrevisses entières.

Cuire les pinces uniquement dans un court-bouillon aromatisé de fenouil sec et de poivre noir pendant 2 minutes.

Rôtir les queues dans une cocotte pendant 3 minutes, puis ajouter les gousses d'ail écrasées et les queues de persil. Laisser infuser durant 10 minutes dans la cocotte avec un linge humide.

Après refroidissement, décortiquer les pinces et les queues.

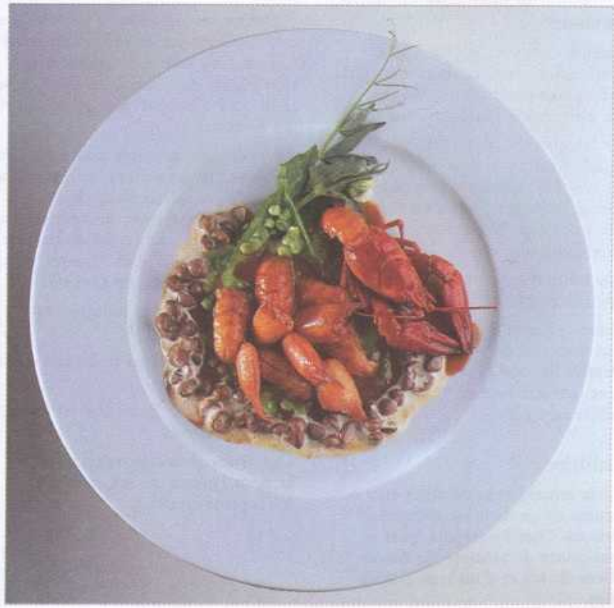
Garniture

Ecosser les petits pois en séparant les petits des gros, que l'on réservera pour réaliser une purée.

Équeuter les mousserons, puis les laver soigneusement dans une bassine d'eau froide et les égoutter sur un bac muni d'un égouttoir.

Dans une cocotte en fonte chaude, mettreune noix de beurre et faire suer les petits pois et les mousserons durant quelques instants, puis mouiller avec le fond blanc.

Au terme de la cuisson, lier le jus de cuisson avec la purée de petits pois (la liaison est très légère, c'est un support de liaison à un filet d'huile d'olive).



Finition et Présentation

Raidir les écrevisses entières et les queues dans le beurre d'écrevisse.

Marbrer les mousserons avec la crème fouettée et acidifier avec un trait de jus de citron.

Rectifier l'assaisonnement en fleur de sel et en poivre du moulin.

Dresser à l'assiette les mousserons et les écrevisses, puis les napper de fumet d'écrevisse.

Ecrevisses « pattes rouges »

en **salade** tiède, **haricots, pourpier, jus coraillé**

Pour 4 personnes



Ingrédients

20	grosses écrevisses « pattes rouges »
3	gousses d'ail
	queues de persil
50 g	de beurre d'écrevisse
1	brin de fenouil sec
	poivre noir en grains
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
15 cl	de fumet d'écrevisse
5 cl	de vinaigrette au jus de truffe
10 g	de truffe hachée
10 g	de corail cuit concassé

Garniture

100 g	de petites girolles
2 cl	de vinaigre de Barolo
100 g	de riquette
1	tomate bien mûre
1	bouquet de basilic
3 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
3 cl	de jus de truffe
1	oignon nouveau
100 g	d'amandes fraîches
15 g	de truffe hachée
100 g	d'aiguillons verts
	fleur de sel
1	citron
100 g	de pourpier
60 g	de crème double

Ecrevisses

Séparer le corps de la tête. Cuire les pinces uniquement dans un court-bouillon aromatisé de fenouil sec et de poivre noir pendant 2 minutes.

Rôtir les queues dans une cocotte pendant 3 minutes, puis ajouter les gousses d'ail écrasées et les queues de persil et laisser infuser durant 10 minutes dans la cocotte avec un linge humide.

Après refroidissement, décortiquer les pinces et les queues.

Réduire le fumet d'écrevisse de moitié et l'assaisonner de vinaigrette au jus de truffe. Ajouter la concassée de corail cuit et la truffe hachée, puis vérifier l'assaisonnement.

Garniture

Peler la tomate et la détailler en quartiers en gardant les alvéoles intérieurs. Oter les pépins, puis l'assaisonner de vinaigre de Barolo, de fleur de sel et d'un trait d'huile d'olive.

Equeuter les aiguillons d'un seul côté en les tenant par le pédoncule, puis cuire à l'anglaise. Les assaisonner de vinaigre de Barolo, de fleur de sel, d'un trait d'huile d'olive et de poivre du moulin.

Gratter, puis laver une à une les girolles et les mettre à mariner dans un saladier de verre avec de la fleur de sel, du poivre du moulin, un trait de jus de citron, un trait de jus de truffe et un filet d'huile d'olive. Ajouter de la truffe hachée en finition.

Equeuter et laver le pourpier et la riquette.

Détailler les oignons nouveaux en fines rouelles.

Mélanger la crème double et un trait de jus de citron.

Ouvrir les amandes fraîches, retirer la peau épaisse qui les enrobe et les séparer en deux.

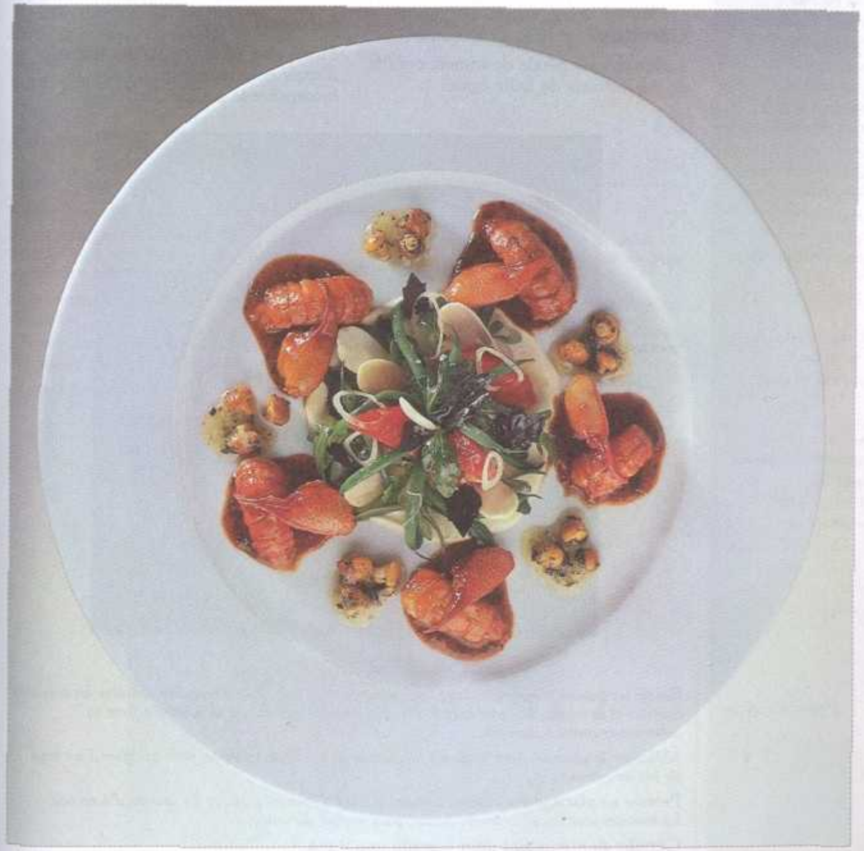
Finition et Présentation



Raidir les pinces et les queues des écrevisses dans du beurre d'écrevisse.

Prendre une grande assiette plate, tartiner le centre de crème au citron, puis dresser un bouquet avec les tomates, les aiguillons, les amandes fraîches, les rouelles d'oignon, les feuilles de basilic et les salades, en veillant à ce que l'ensemble reste aérien.

Disposer les queues d'écrevisse ainsi que les pinces autour, et napper de touches de fumet d'écrevisse.



Ecrevisses « pattes rouges » en gratin

sabayon au **champagne**



Pour 4 personnes

Ingrédients

40	GROSSES ÉCREVISSES « PATTES ROUGES »
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
5	GOUSSES D'AIL
1/2	BOUQUET DE PERSIL
1 CL	DE COGNAC
50 G	DE BEURRE D'ÉCREVISSE
40 G	DE TRUFFES NOIRES TAILLÉES EN BÂTONNETS
1	CITRON
10 CL	DE CRÈME FOUETTÉE
1	BRIN DE FENOUIL SEC
	POIVRE NOIR EN GRAINS
10 CL	DE FUMET D'ÉCREVISSE

Sabayon

9 CL	DE CHAMPAGNE
4	JAUNES D'ŒUFS
80 G	DE BEURRE CLARIFIÉ

Garniture

400 G	DE POUSSES D'ÉPINARD
24	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
10 G	DE BEURRE

Ecrevisses

Séparer la tête de la queue des écrevisses.

Rôtir les queues dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive pendant 3 minutes. Retirer du feu, ajouter les gousses d'ail écrasées et le persil, puis recouvrir d'un torchon humide. Laisser infuser pendant 15 minutes et décortiquer les queues.

Garniture

Tailler chaque pétale de tomate confite en 3 bâtonnets de taille égale.

Laver soigneusement les pousses d'épinard, les équeuter et sectionner la partie de la côte du pied. Les égoutter et les faire sécher sur un linge.

Au dernier moment, faire fondre le beurre dans une sauteuse, le rendre noisette et poêler très rapidement les pousses d'épinard avant de les débarrasser.

Sabayon

Monter un sabayon avec les jaunes d'œufs et le champagne, puis incorporer le beurre clarifié.



Finition et Présentation

Raidir les queues d'écrevisse dans une sauteuse avec le beurre d'écrevisse. Ajouter les tomates confites et la truffe, déglacer avec le cognac, donner un tour de moulin à poivre et débarrasser immédiatement.

Mélanger le sabayon avec le fumet d'écrevisse et la crème fouettée, puis acidifier d'un trait de jus de citron.

Prendre un plat à gratin beurré, tapisser le fond d'épinards, placer les queues d'écrevisse, les tomates confites et la truffe dessus, puis napper de sauce.

Chauffer au four et faire dorer le gratin sous le gril.

Ecrevisses des rivières françaises

rôties au sautoir, de la **riquette** et des **haricots cocos** assaisonnés d'une émulsion d'**huile d'olive**

Pour 4 personnes

Ingrédients

28	GROSSES ÉCREVISSES « PATTES ROUGES »
3	GOUSSES D'AIL
	QUEUES DE PERSIL
50 G	DE BEURRE D'ÉCREVISSE
1	BRIN DE FENOUIL SEC
	POIVRE NOIR EN GRAINS
2	ŒUFS
5 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
3 CL	DE JUS DE TRUFFE
1	CITRON
	FLEUR DE SEL
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
6 CL	DE FUMET D'ÉCREVISSE

Garniture

1	CAROTTE
1	OIGNON
1	BOUQUET GARNI (QUEUES DE PERSIL, LAURIER ET THYM)
240 G	DE PETITES GIROLLES
20 G	DE BEURRE
240 G	DE COCOS
100 G	DE RIQUETTE
50 G	DE PARURES DE POITRINE FUMÉE
50 G	DE PARURES DE FOIE GRAS

Ecrevisses

Séparer le corps de la tête des écrevisses.

Cuire les pinces uniquement dans un court-bouillon aromatisé de fenouil sec et de poivre noir pendant 2 minutes.

Rôtir les queues dans une cocotte pendant 3 minutes et ajouter les gousses d'ail écrasées et les queues de persil. Laisser infuser pendant 10 minutes dans la cocotte avec un linge humide.

Après refroidissement, décortiquer les pinces et les queues.

Garniture

Faire sauter vivement les girolles dans du beurre noisette, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Blanchir les haricots cocos en démarrant la cuisson à l'eau froide et les égoutter. Les remettre à cuire avec la carotte, l'oignon, le bouquet garni, la poitrine fumée et les parures de foie gras.

En fin de cuisson, les cocos doivent être fondants et moelleux, d'une belle tenue.

Finition et Présentation

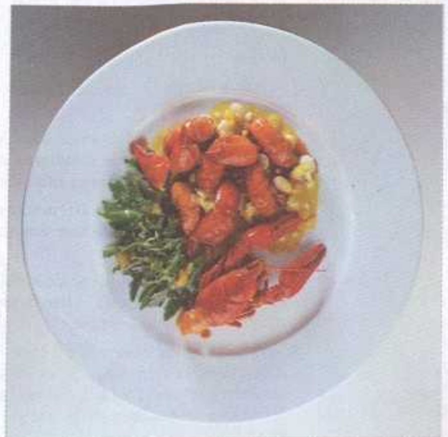
Raidir les queues et les pinces des écrevisses dans le beurre d'écrevisse.

Dans un saladier en verre, mélanger les girolles et les cocos, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. Lier le mélange avec un œuf préalablement cuit mollet, ajouter un trait de jus de truffe, un trait de jus de citron et 3 cl d'huile d'olive.

Assaisonner la riquette d'un trait de jus de truffe, d'un filet d'huile d'olive et d'un trait de jus de citron.

Dresser dans de grandes assiettes plates en veillant à ce que l'ensemble reste aérien. Disposer les queues d'écrevisse ainsi que les pinces.

Napper par petites touches avec le fumet d'écrevisse et un peu d'œuf mollet cassé.



Ecrevisses « pattes rouges »

en fin **velouté**, au **fumet** de **champignons**

Pour 4 personnes

Ingrédients

24	grosses écrevisses « pattes rouges »
5	gousses d'ail
1/4	de bouquet de persil
3 cl	de cognac
20 g	de fine julienne de truffe noire
	huile d'olive pour cuisson
50 g	de beurre d'écrevisse

Velouté

10	écrevisses « pattes rouges »
50 g	de concentré de tomates
80 g	de bulbes de fenouil
80 g	d'échalotes
3	gousses d'ail
200 g	de tomates bien mûres
1	bouquet garni
1	branche de fenouil sec
1/2	bouquet de basilic
10	grains de poivre noir
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
3 cl	de cognac
10 cl	de vin blanc

Finition

400 g	d'écrevisses « pattes rouges » (5 pièces de 80 g)
15 g	de cèpes secs
10 g	de morilles sèches
50 cl	de fond blanc de volaille
25 cl	de crème liquide
75 g	de beurre

Royale

90 g	de foies blonds de volaille de Bresse
180 g	de foie gras de canard
6	œufs entiers
6	jaunes d'œufs
90 cl	de lait entier
	sel fin

Préparation des écrevisses

Séparer la tête de la queue des écrevisses.

Rôtir les queues dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive pendant 3 minutes. Retirer du feu, ajouter les gousses d'ail écrasées et le persil, puis déglacer avec le cognac. Recouvrir d'un torchon humide, laisser infuser durant 15 minutes et décortiquer les queues.

Velouté

Couper les légumes en mirepoix, les mettre à suer dans une marmite avec l'ail écrasé et un filet d'huile d'olive.

Ajouter les écrevisses et les têtes réservées, et laisser cuire à couvert. Verser le cognac, puis le vin blanc, et réduire.

Adjoindre les tomates fraîches et le concentré de tomates, puis laisser fondre jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation. Mouiller d'eau à hauteur et ajouter le poivre en grains et le bouquet garni.

Cuire pendant 40 minutes, puis dépouiller des impuretés et laisser infuser le basilic hors du feu. Ecraser dans la presse à gras afin d'extraire les sucs.

Finition

Verser le bouillon dans une casserole et donner une ébullition.

Broyer les écrevisses vivantes dans le mixeur, les faire infuser dans le bouillon à couvert et filtrer à l'aide un chinois étamine.

Laisser reposer pendant 20 minutes et passer au chinois fin, puis dans une étamine. Refroidir en cellule.

Faire bouillir le fond blanc de volaille, infuser les champignons jusqu'à refroidissement complet et filtrer dans une étamine.

Verser dans une casserole 50 cl de bouillon d'écrevisse, la crème liquide et 20 cl d'infusion de champignons. Dès l'ébullition, ajouter le beurre, assaisonner de poivre du moulin et mixer.

Royale

Passer à travers un tamis de crin les foies de volaille et le foie gras.

Mettre le lait à bouillir. Détendre les foies avec une petite partie du lait et mettre le reste à refroidir sur glace.

Une fois le lait refroidi, le mélanger aux œufs et aux jaunes, puis ajouter le mélange de foie gras et foies de volaille et assaisonner.

Filtrer à l'aide d'un linge étamine, laisser reposer au frais durant 3 heures au minimum et ôter l'écume apparente.

Beurrer des moules à dariole de 5 cm de diamètre, puis y verser la préparation à mi-hauteur et cuire dans un four à air pulsé avec une ambiance à 80 °C pendant 1 h 10. Au terme de la cuisson, laisser reposer pendant 20 minutes avant de démouler.



Finition et Présentation

Raidir les queues d'écrevisse dans le beurre d'écrevisse, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, puis ouvrir les queues sur la moitié de leur longueur.

Poser la royale au centre des assiettes creuses et chaudes. Répartir les queues d'écrevisse tout autour et les parsemer de julienne de truffe.

Napper la royale de bouillon d'écrevisse réduit et verser le velouté dans une soupière chaude.



Salade d'écrevisses « pattes rouges »

haricots cocos du val Nervia macérés dans l'**huile d'olives** très mûres, **girolles, artichauts, riquette** sauvage

Pour 4 personnes

Ingrédients

24	écrevisses « pattes rouges »
	fleur de sel
	huile d'olives très mûres
1/2	citron
5 cl	de cognac
15 cl	de fumet de homard
	huile d'olive
10 g	de beurre
	vinaigre de Barolo

Garniture

4	artichauts épineux
40	petites girolles
200 g	de haricots cocos frais du val Nervia
100 g	de riquette sauvage
60 cl	d'huile d'olives très mûres
2	feuilles de sauge
1	branche de romarin
	gros sel gris de mer

Nage

25 cl	de vinaigre de vin blanc
1 c. à s.	de poivre noir en grains
5	branches de fenouil sec
2	citrons de Menton
	gros sel gris de mer

Garniture

Mettre les haricots cocos dans une cocotte en fonte et les recouvrir largement d'eau froide (3 cm au-dessus). Porter à ébullition, écumer et ajouter 1/2 branche de romarin et 1 feuille de sauge. Laisser cuire pendant environ 25 minutes en maintenant un léger frémissement. Aux trois quarts de la cuisson, assaisonner de gros sel gris de mer.

Faire tiédir l'huile d'olives très mûres dans une cocotte en fonte avec le reste de romarin et de sauge.

Lorsque les cocos sont cuits, les égoutter dans une passoire et les plonger dans la cocotte contenant l'huile tiède aromatisée. Les laisser mariner et se gorger d'huile pendant 1 heure hors du feu.

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond et les parties dures des feuilles. Eplucher le pied comme une asperge.

Retirer le foin et réserver au fur et à mesure les artichauts dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Choisir 40 petites girolles de même calibre et gratter la partie terreuse des pieds à l'aide de la pointe d'un couteau.

Les laver dans plusieurs bains d'eau froide sans les laisser tremper, les égoutter et les éponger dans un linge.

Laver et éponger la ciboulette. La tailler en bâtonnets de 1,5 cm de longueur.

Trier et laver la riquette sauvage dans plusieurs bains d'eau froide, puis l'égoutter et l'essorer.

Préparation de la nage

Dans une marmite haute en Inox, mettre 4 litres d'eau froide. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, le poivre en grains, le vinaigre blanc, et les citrons coupés et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire durant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Cuisson des écrevisses

Laver et égoutter les écrevisses vivantes, puis les châtrer.

Les plonger dans la nage bouillante pendant 30 secondes, puis les retirer à l'aide d'une écumoire et les saisir dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive chaude.

Déglacer avec le cognac, le laisser réduire et mouiller avec le fumet de homard. Laisser cuire doucement les écrevisses à couvert pendant 8 minutes sur le bord de la plaque du fourneau.



Finition et Présentation

Egoutter les artichauts et les couper en deux dans le sens de la longueur, puis les tailler en fins copeaux de 1 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline japonaise.

Les mettre dans un récipient en Inox assez grand et presser dessus le jus d'un demi-citron pour leur éviter de noircir. (compter 5 copeaux par assiette).

Retirer la garniture qui se trouve avec les cocos et égoutter ces derniers à l'aide d'une araignée. Les mettre avec les girolles dans le récipient où se trouvent déjà les copeaux d'artichaut. Ajouter quelques grains de fleur de sel, un bon tour de moulin à poivre, un trait de vinaigre de Barolo et un filet d'huile d'olives très mûres. Bien mélanger, vérifier l'assaisonnement et répartir cette salade dans le fond des assiettes.

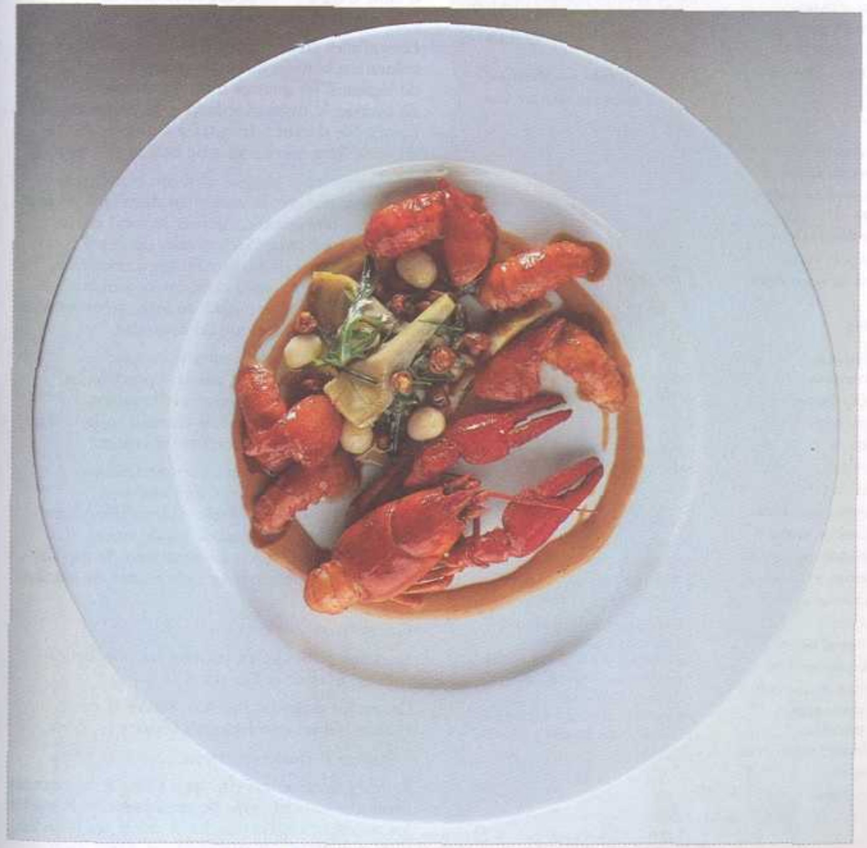
Décortiquer les pinces et les queues des écrevisses en veillant à ne pas les casser. Les ranger sur la salade.

Conserver les coffres pour la confection d'un fumet d'écrevisse par exemple.

Assaisonner juste avec un filet d'huile d'olives très mûres les feuilles de riquette et les disposer avec les bâtonnets de ciboulette sur les queues d'écrevisse.

Réduire légèrement le fond de cuisson des écrevisses, l'émulsionner avec une noisette de beurre et un filet d'huile d'olive. Ajouter quelques gouttes de jus de citron, une pincée de sel et un tour de moulin à poivre. Vérifier l'assaisonnement et le répartir sur chaque assiette.

Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.



Salade de Méditerranée aux écrevisses

« pattes rouges », cèpes marinés aux **lamelles** de **citron** et **basilic** en feuilles, **jus des têtes**

Pour 4 personnes

Ingrédients

24	écrevisses « pattes rouges »
	huile d'olives très mûres
	huile d'olive
	fleur de sel
5 cl	de cognac
15 cl	de fumet de homard

Garniture

2	citrons de Menton
15 g	de sucre semoule
1/4	de botte de basilic opale
24	amandes fraîches
1	échalote grise
4	cèpes de 90 g pièce

Jus des têtes

1 kg	de coffres d'écrevisse
	huile d'olive
50 g	de beurre
1	carotte
1	oignon
2	échalotes
1/2	branche de céleri
	queues de persil
2	branches de basilic
6	tomates bien mûres
5	gousses d'ail
5 cl	de cognac
10 cl	de vin blanc sec
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
30 cl	de fond blanc de volaille
20 cl	de fumet de homard
1/2	citron
20 g	de beurre

Nage

25 cl	de vinaigre de vin blanc
1 c. à s.	de grains de poivre noir
5	branches de fenouil sec
2	citrons de Menton
	gros sel gris de mer

Finition et Présentation

Egoutter les zestes de citron confit. Assaisonner les cèpes à l'aide d'un pinceau avec le jus de citron confit. Parsemer l'échalote ciselée et les lanières de citron de manière régulière sur les rosaces de champignon, puis arroser le tout d'un filet d'huile d'olives très mûres, donner un tour de moulin à poivre et ajouter quelques grains de fleur de sel.

Décortiquer les pinces et les queues d'écrevisse en veillant à ne pas les casser. Les ranger sur la salade de cèpes. Disposer harmonieusement les amandes fraîches et les feuilles de basilic opale.

Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt avec la saucière de jus des têtes.

Jus des têtes

Eplucher, laver et égoutter la carotte, l'oignon, les échalotes et le céleri. Les tailler en petite mirepoix régulière sans faire de parures.

Couper les tomates en quartiers et les épépiner.

Ecraser les gousses d'ail sans les éplucher.

Broyer finement les carcasses d'écrevisse. Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un filet d'huile d'olive et saisir les carcasses. Les saler légèrement et ajouter le beurre.

Lorsqu'elles commencent à prendre une légère coloration blonde, mettre la mirepoix de légumes, les gousses d'ail, les quartiers de tomate, le thym et le laurier. Laisser suer l'ensemble durant 5 minutes à feu doux en surveillant que les sucs ne collent pas au fond.

Déglacer avec le cognac et le vin blanc, puis les laisser réduire de moitié en décollant les sucs à l'aide d'une spatule. Ajouter le fond blanc, le fumet de homard, les queues de persil et les branches de basilic. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire doucement pendant 40 minutes en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau.

A la fin de la cuisson, retirer la cocotte de la source de chaleur, laisser reposer le jus des têtes pendant 10 minutes et le passer à la niçoise, puis au chinois étamine en le foulant bien pour retirer le maximum de saveur.

Au moment de l'utilisation, le faire réduire légèrement, l'émulsionner avec une noix de beurre et un filet d'huile d'olives très mûres. Ajouter quelques gouttes de jus de citron, une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre. Bien mixer le jus et le mettre en saucière.

Garniture

Effeuiller le basilic en prenant les plus belles feuilles, le laver et l'essorer.

Ouvrir les amandes fraîches, retirer la peau épaisse qui les enrobe et les séparer en deux.

Eplucher et ciseler finement l'échalote grise.

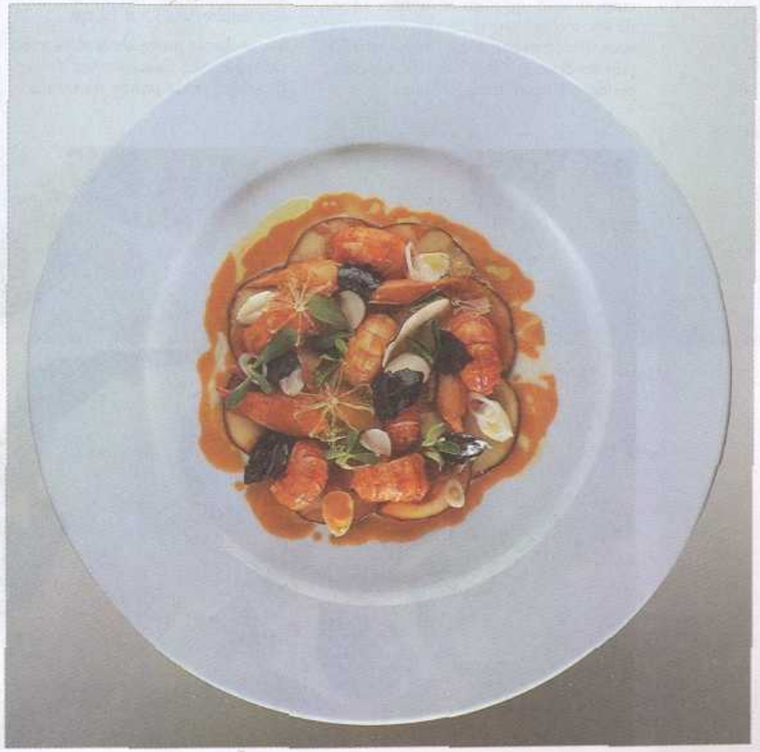
Prélever le zeste des citrons à l'aide d'un couteau économe sans prendre de peau blanche. Retailler les zestes en lanières de 1 x 4 cm et les blanchir deux fois à l'eau froide.

Les mettre dans une petite sauteuse, presser le jus des 2 citrons par-dessus en le passant au chinois étamine et ajouter le sucre semoule. Laisser les zestes confire pendant 2 heures sur le bord de la plaque du fourneau sans les faire bouillir, puis les laisser refroidir dans leur jus.

Retirer la partie terreuse du pied des cèpes. Les brosser sous l'eau froide du robinet, les égoutter sur une plaque perforée et les éponger dans un linge.

Les couper en deux dans le sens de la hauteur, puis les détailler en fins copeaux de 1 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline japonaise (*pour cette préparation, ne garder que les tranches dont le pied est attaché à la tête et garder les parures pour d'autres recettes : ravioli, soupe, purée, etc.*). Ranger les cèpes directement en rosace sur les assiettes.





Préparation de la nage

Dans un faitout haut en Inox, mettre 4 litres d'eau froide. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, les grains de poivre, le vinaigre de vin blanc et les 2 citrons coupés et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire pendant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Cuisson des écrevisses

Laver et égoutter les écrevisses vivantes, puis les châtrer.

Les plonger dans la nage bouillante pendant 30 secondes, puis les retirer à l'aide d'une écumoire et les saisir dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive chaude.

Déglacer avec le cognac et le laisser réduire. Mouiller avec le fumet de homard et laisser cuire les écrevisses doucement à couvert pendant 8 minutes sur le bord de la plaque du fourneau.

Endives de pleine terre

jambon, truffe noire



Pour 4 personnes

Ingrédients

20	endives
	fleur de sel
	sucre
100 g	de beurre fondu
20	rondelles de truffe
50 g	de gruyère suisse
10 g	de beurre

Crème d'endives

	les feuilles extérieures des endives
50 cl	de crème liquide
	fleur de sel
3	gousses d'ail
15 g	de beurre

Garniture

4	tranches de jambon à l'os
20 g	de purée de truffes
3 cl	de jus de veau
	poivre blanc
2 cl	de jus de truffe

Préparation et cuisson des endives

Effeuiller les endives de façon qu'elles soient toutes régulières et identiques.

Couper les extrémités des endives et laver ces dernières dans une bassine d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau). Réserver les feuilles externes pour la crème.

Réaliser la cuisson des endives sous vide : les disposer par six dans des sacs de cuisson et les assaisonner de fleur de sel, de sucre et de beurre fondu. Les mettre sous vide (pression à 2,8 ; soudure à 7,5), puis les cuire à 100 °C au four vapeur pendant 1 heure 30 à 2 heures.

Crème d'endives

Faire fondre les feuilles d'endive avec une noix de beurre.
Ajouter les gousses d'ail, mouiller avec la crème, assaisonner et laisser cuire durant 45 minutes.

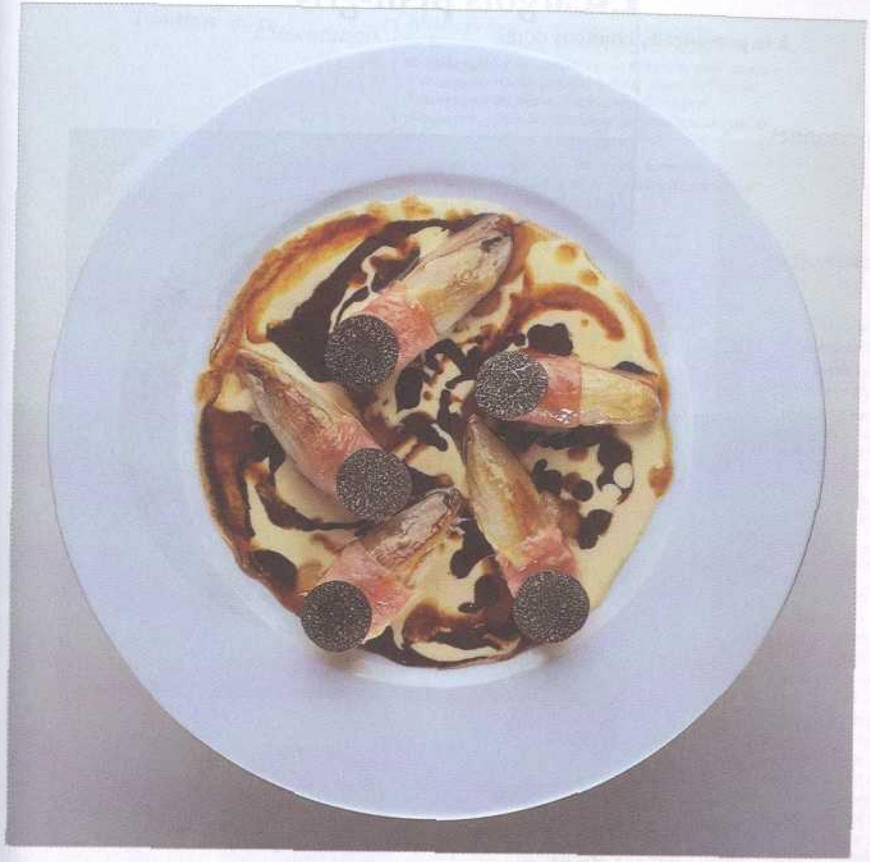
Passer la crème au chinois étamine et la réserver.

Garniture

Détailler dans chaque tranche de jambon des lanières de 3,5 x 12 cm .

Détendre la purée de truffes avec le jus de veau, puis l'assaisonner de jus de truffe et de poivre du moulin.





Finition et Présentation

Débarrasser les endives des sacs sous vide en réservant les sucs de cuisson. Les faire caraméliser dans un sautoir avec une noisette de beurre et le sucre, puis déglacer avec les sucs de cuisson.

Emulsionner la crème d'endives à l'aide d'un Bamix.

Enrouler chaque endive avec une lanière de jambon, puis les disposer dans un plat ovale. Les napper de crème, les parsemer de gruyère suisse détaillé en fines lamelles et les caraméliser sous le gril.

Les dresser dans une grande assiette et les saucer d'un cordon de purée de truffes et de jus de veau.

Disposer 1 rondelle de truffe sur chaque endive et donner un tour de moulin à poivre.

Escargots petit-gris

à la **provençale**, **croûtons** dorés

Pour 4 personnes



Ingrédients

48	escargots
70 g	de carottes
80 g	d'oignons
60 g	d'échalotes
1	bouquet garni (queues de persil, thym et laurier)
75 cl	de vin blanc
75 cl	d'eau
100 g	de beurre

Garniture

360 g	de concassée de tomates
120 g	de pétales de tomate confite
12	lanières de tomate confite
12	feuilles de persil frit
12	croûtons de pain, du diamètre des pots à escargots et dorés au beurre clarifié
150 g	de beurre d'escargot

Concassée de tomates

20	tomates mûres
10 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
	sucre en poudre



Préparation et cuisson des escargots

Retirer l'épiphragme des escargots, laver ces derniers dans plusieurs eaux, puis les mettre à dégorger durant quelques heures dans du sel. Les laver de nouveau.

Les blanchir pendant 5 minutes, les égoutter et les rafraîchir. Les retirer de leur coquille et supprimer le cloaque.

Les mettre à cuire dans le mélange de vin blanc et d'eau avec les carottes, les oignons, les échalotes et le bouquet garni. Saler à raison de 8 g par litre de liquide et laisser cuire pendant 4 heures.

Laisser refroidir dans le jus de cuisson, puis égoutter.

Concassée de tomates

Laver les tomates et inciser la peau sans toucher la chair. Peler les tomates. Retirer le pédoncule, les intérieurs et les pépins et ne garder que la chair.

Assaisonner dans un saladier les pétales de tomate avec de la fleur de sel, du poivre du moulin, du sucre en poudre et de l'huile d'olive.

Faire chauffer une cocotte en fonte, mélanger les tomates et les verser dedans. Dès que l'eau de végétation commence à sortir, les mettre au four. Laisser cuire pendant 2 h 30, jusqu'à ce que la concassée soit bien compotée et que l'eau soit entièrement évaporée.

Finition et Présentation

Mettre au fond de chaque pot à escargots les tomates confites, hachées grossièrement et mélangées à la concassée de tomates, puis ajouter 3 escargots, roulés préalablement dans du beurre fondu pour les tiédir. Recouvrir de beurre d'escargot, poser les croûtons de pain par-dessus et passer au four.

Lorsque les croûtons sont dorés, terminer le montage avec 1 escargot, 1 feuille de persil frit et 1 lanière de tomate confite.





Faisane Foie gras

Févette

Foie gras

Faisane

F

Faisane

Févette

Foie gras

Suprême de poule faisane

cuisiné en **cocotte,** la **cuisse** en **chartreuse, jus perlé**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	POULES FAISANES EN PLUMES DE 1,5 KG PIÈCE
	HUILE D'OLIVE
100 G	DE BEURRE
	VINAIGRE DE VIN VIEUX
	FLEUR DE SEL

Jus perlé

2	ÉCHALOTES
3	BAIES DE GENIÈVRE
30 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
10 CL	DE VIN BLANC SEC
5 CL	DE COGNAC
10 CL	DE JUS DE FAISAN
50 G	DE GRAISSE DE CANARD CLARIFIÉE
15 G	DE BEURRE

Chartreuses

2	CHOUX VERTS FRISÉS
200 G	DE GRAISSE DE CANARD CLARIFIÉE
1	BRANCHE DE THYM
1	FEUILLE DE LAURIER
2	GOUSSES D'AIL
200 G	DE POITRINE DE PORC SÉCHÉE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Fond de braisage

1	CAROTTE
1	OIGNON PAILLE DE 50 G
1/2	BRANCHE DE CÉLERI
1	BRANCHE DE THYM
1/2	FEUILLE DE LAURIER
2	GOUSSES D'AIL
5	BAIES DE GENIÈVRE
25 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
25 CL	DE BOUILLON DE POULE
10 CL	DE VIN BLANC SEC
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
15 G	DE BEURRE
30 CL	DE JUS DE FAISAN



Préparation des poules faisanes

Plumer, flamber, habiller et vider les poules faisanes.

Retirer les cuisses en laissant un maximum de peau sur les suprêmes. Couper à l'aide d'une paire de ciseaux de chaque côté de la colonne en partant de la pointe des filets et en allant jusqu'au cou.

Fond de braisage et cuisson des cuisses

Eplucher, laver et couper en mirepoix régulière la carotte, l'oignon et la demi-branche de céleri.

Couper les pattes des cuisses et séparer les pilons des gras de cuisse. Concasser finement les pilons avec les cous des faisanes.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un filet d'huile d'olive, assaisonner les gras de cuisse et les saisir de chaque côté en leur donnant une belle coloration blonde. Les égoutter sur une grille en Inox, puis mettre les parures concassées dans la cocotte et les saisir de la même manière.

Ajouter une noix de beurre, la garniture taillée en mirepoix, les gousses d'ail écrasées mais non épluchées, les baies de genièvre également écrasées, la demi-feuille de laurier et la branche de thym. Faire colorer l'ensemble, dégraisser la cocotte et la déglacer avec le vin blanc. Faire réduire en décollant les sucs à l'aide d'une spatule, puis mouiller avec le fond blanc de volaille, le bouillon de poule et 30 cl de jus de faisan. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau pendant 30 minutes.

Ajouter les gras de cuisse dans la cocote, les faire colorer au centre du fond de braisage et les laisser cuire à couvert pendant 30 minutes au four à 140 °C.

Préparation des choux

Retirer les feuilles vertes et dures des choux. Séparer toutes les feuilles et retirer les grosses côtes.

Faire bouillir une casserole d'eau salée, y plonger toutes les feuilles pendant 1 minute, puis les égoutter à l'aide d'une écumoire et les mettre dans un récipient d'eau glacée. Lorsqu'elles sont froides, mettre de côté les plus belles feuilles de couleur vert pastel et les disposer entre deux torchons propres et secs. Egoutter le reste des feuilles et bien les presser pour retirer le maximum d'eau, puis les couper en chiffonnade à l'aide d'un gros couteau.

Tailler la poitrine de porc en 4 gros lardons.

Dans une cocotte, faire chauffer un filet d'huile d'olive et colorer les lardons sur toutes les faces. Ajouter la branche de thym, la feuille de laurier, les gousses d'ail écrasées mais non épluchées et la graisse de canard.

Mettre l'émincé de chou, assaisonner légèrement, couvrir la cocotte et laisser compoter doucement à couvert pendant 1 heure sur le bord de la plaque du fourneau au four à 140 °C.

Montage des chartreuses

Egoutter les gras de cuisse de leur fond de braisage, les désosser et les escaloper en fines tranches.

Passer le fond de braisage au chinois étamine et en faire réduire la moitié à glace pour mettre dans les chartreuses.

Retirer la garniture de la fondue de chou tout en conservant les morceaux de poitrine, qui seront également détaillés en fines tranches. Egoutter le chou et le presser pour en extraire le maximum de graisse.

Prendre 4 moules à chartreuse de 6 cm de diamètre et les chemiser avec les belles feuilles de chou réservées, en les laissant dépasser sur les côtés pour pouvoir refermer les chartreuses. Monter ces dernières par couches successives en intercalant la fondue de chou, les cuisses de poule faisane émincées, les tranches de poitrine de porc et la glace de fond de braisage. Remplir les moules jusqu'en haut en donnant un tour de moulin à poivre après chaque couche et refermer en rabattant les feuilles de chou.

Recouvrir les chartreuses d'une feuille de papier d'aluminium beurrée, puis les cuire au bain-marie pendant 45 minutes dans un four à 120 °C.

Lorsqu'elles sont cuites, retirer le papier d'aluminium et renverser les chartreuses sur une plaque en Inox perforée. Les laisser reposer pendant 15 minutes sans les démouler.

Faire réduire à demi-glace le fond de braisage restant dans un sautoir, y déposer délicatement les chartreuses et les glacer de jus réduit.

Récupérer le jus qui s'est égoutté des chartreuses pour le mettre dans le jus perlé.

Cuisson des poules faisanes

Retirer les ailes du bateau des faisanes.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer 50 g de graisse de canard avec une noix de beurre. Assaisonner les bateaux de faisane et les dorer pendant 6 minutes sur chaque suprême, de manière à les garder rosés. Faire colorer les ailes en même temps.

Débarrasser les bateaux et lever les suprêmes. Les mettre côté peau sur une grille en Inox et les couvrir avec une feuille de papier d'aluminium.

Jus perlé

Concasser les os des coffres avec les morceaux de carcasse crus. Les mettre dans la cocotte et les faire dorer. Ajouter les échalotes émincées en tranches régulières de 2 mm d'épaisseur et laisser suer l'ensemble pendant 3 minutes. Déglacer avec le cognac, puis ajouter le vin blanc et réduire à sec. Mouiller avec le fond blanc de volaille, décoller les sucs à l'aide d'une spatule et ajouter le jus qui s'est écoulé des chartreuses et 10 cl de jus de faisan. Porter à peine à ébullition, écumer et laisser laisser perler sur le coin de la plaque du fourneau, puis ajouter les baies de genièvre écrasées.

Filtrer délicatement à l'aide d'un chinois étamine de façon à préserver le jus perlé.

Finition et Présentation

Dresser les chartreuses glacées en haut des assiettes, disposer les suprême de poule faisane en bas et les ailerons sur le côté. Donner un bon tour de moulin à poivre.

Ajouter un trait de vinaigre de vin vieux dans le jus perlés, vérifier l'assaisonnement et le verser dans une saucière en le passant au chinois étamine. Servir aussitôt.

Poitrine de poule faisane rôtie

les **cuisses** en **dodine**, des **salsifis** blonds, d'autres **étuvés** dans un **bouillon corsé**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	poules faisanes en plumes de 1,5 kg pièce
	fleur de sel
15 cl	de jus de faisan
10 g	de truffe noire écrasée
2 cl	de vinaigre de Barolo
	huile d'olive
1 cl	de jus de truffe

Cuisses en dodine

	les foies et les cœurs des faisanes
50 g	d'échalotes ciselées puis étuvées
4	bâtonnets de foie gras
4	bâtonnets de lard de Colonna
4	bâtonnets de truffe noire
1 c. à s.	de cerfeuil concassé
1 c. à s.	de persil concassé
2 cl	de cognac
	fleur de sel
200 g	de crépine de porc
20 g	de graisse de volaille
5 cl	de jus de faisan

Garniture

30	salsifis
30 cl	de fond blanc de volaille
3 cl	d'huile d'olive
100 g	de beurre
3 cl	de vinaigre de Barolo
10 g	de truffe noire hachée
5 cl	de jus de truffe
	fleur de sel

Préparation et cuisson des faisanes

Plumer les faisanes, les flamber et les vider. Conserver les foies et les cœurs. Sortir les cuisses, les désosser et enlever les nerfs, puis les piquer au couteau afin de les attendrir.

Retirer les fourchettes des poitrines et les brider.

Badigeonner le coffre des faisanes d'huile d'olive, assaisonner de sel et les rôtir à la broche en les arrosant très souvent.

En fin de cuisson, laisser reposer dans un endroit tempéré.

Cuisses en dodine

Faire sauter vivement les bâtonnets de foie gras dans une poêle, puis les débarrasser sur une grille et refroidir en cellule.

Assaisonner les cuisses de sel et de poivre du moulin.

Mélanger à froid, dans un grand saladier, les foies, les cœurs, les échalotes et les herbes, assaisonner de sel, de poivre et d'un trait de cognac.

Tartiner les cuisses de ce mélange. Ranger harmonieusement les bâtonnets de lard, de foie gras et de truffe pour obtenir une belle tranche à la coupe. Recouvrir du reste de farce, bien serrer et rouler dans deux tours de crépine.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les cuisses de graisse de volaille fondue, puis les conditionner sous vide (soudure à 6 ; pression à 2,8). Cuire par immersion d'eau dans une ambiance à 60 °C pendant 2 heures ; au terme de la cuisson, refroidir en glace.

Sortir les dodines de cuisse des sacs sous vide et débarrasser de l'exsudat de cuisson.

Dans une marmite, faire colorer les cuisses, puis les glacer avec du jus de faisan. A terme, elles doivent devenir fondantes et glacées de jus de braisage.

Tailler les extrémités en biseau.

Garniture

Laver les salsifis avec une brosse pour les débarrasser de la terre, les éplucher et veiller à garder les tubercules bien ronds.

Tailler les salsifis en bâtonnets de 12 cm de longueur, à raison de 7 pièces par personne. Conserver les extrémités pour réaliser les salsifis caramélisés.

Etuver les salsifis dans du beurre moussant, puis mouiller avec du fond blanc en veillant à ce qu'au terme de la cuisson le jus enrobe les salsifis. Parfumer de jus de truffe et de truffe hachée.

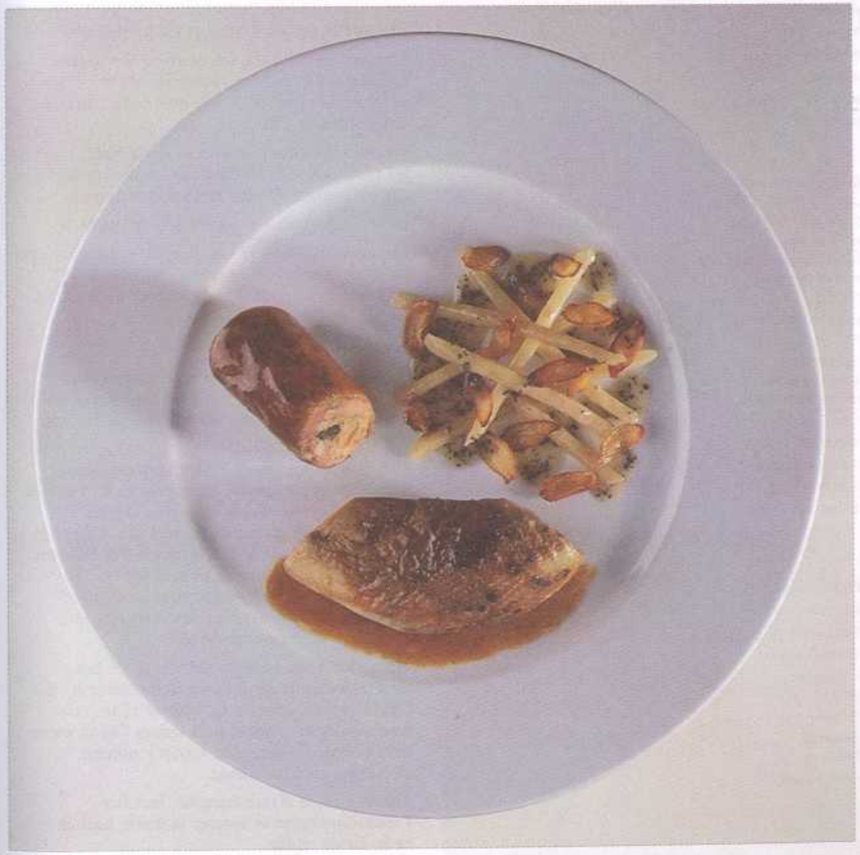
Emincer les extrémités réservées en biais et les faire caraméliser dans du beurre noisette. Une fois la coloration obtenue, dégraisser le sautoir, déglacer avec du vinaigre de Barolo et laisser caraméliser.

Finition et Présentation

Assaisonner le jus de faisan de truffe hachée, d'un trait de jus de truffe et du vinaigre de Barolo.

Présenter les coffres des faisanes sur un plat, lever les suprêmes devant les convives et les dresser en bas des assiettes. Présenter les dodines en haut, à côté des salsifis étuvés entrecroisés, et les glacer à brun par-dessus.

Verser la sauce sans napper la viande.



Poule faisane au pot

comme une **sauce salmis** à la **truffe noire**, **légumes** entiers saucés d'un **jus vinaigré, gros sel gris**

Pour 4 personnes



Ingrédients

2	poules faisanes en plumes de 1,5 kg pièce
	fleur de sel
5 l	de bouillon de poule
4 cl	de jus de truffe
4 cl	de porto
4 cl	de cognac
4 cl	de madère
	fleur de sel

Farce

200 g	de chair de volaille taillée en petits dés de 5 mm de côté
100 g	de foie gras de canard cru taillé en petits dés de 5 mm de côté
2	foies de volaille hachés
50 g	de mie de pain trempée dans 100 g de crème liquide
1	œuf
1	gousse d'ail hachée
2 c. à s.	de persil ciselé
2 c. à s.	de cerfeuil ciselé
1 cl	de jus de truffe

Garniture

8	poireaux nains
8	carottes fanes
8	navets fanes
4	cœurs de céleri
2 l	de bouillon de poule
50 g	de beurre
1 cl	de vinaigre de Barolo
8	oignons fanes

Sauce salmis

2	carcasses de faisan
2	foies de volaille
2	foies de faisan
3	échalotes
2	gousses d'ail
10 cl	de cognac
50 cl	de bouillon de cuisson
	poivre mignonnette
1 cl	de vinaigre de Barolo
	fleur de sel
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
10 g	de beurre
2 g	de poivre mignonnette
20 g	de truffe hachée
2 cl	de jus de truffe
1	trait de vinaigre de Barolo

Préparation et cuisson des faisanes

Flamber les faisanes, les nettoyer, les vider et retirer la fourchette. Réserver les foies et les cœurs pour la farce, puis saler l'intérieur des poules de gros sel.

Préparer tous les ingrédients de la farce, les mélanger à froid dans un saladier posé sur de la glace et vérifier l'assaisonnement.

Farcir les volailles et les brider en entrée.

Porter à ébullition le bouillon de volaille, ajouter les alcools et le jus de truffe, puis pocher les faisanes à frémissement durant 45 minutes.

Sauce salmis

Concasser les carcasses des faisanes. Dans un sautoir, les faire revenir avec un peu d'huile et de beurre, en prenant soin de ne pas les faire brûler.

Une fois les carcasses bien revenues, ajouter le poivre mignonnette, les échalotes et 1 gousse d'ail en chemise. Faire suer, puis déglacer avec 8 cl de cognac et réduire à sec. Déglacer avec 50 cl de bouillon de cuisson des faisanes, laisser réduire de moitié et rectifier l'assaisonnement. Passer le tout au chinois étamine, en écrasant bien les carcasses afin d'extraire le maximum de jus.

Faire sauter les foies de volaille et de faisan avec 1 gousse d'ail dans un filet d'huile d'olive. Déglacer avec le reste de cognac et les cuire rosés. Saler et poivrer, puis retirer l'ail et mixer avec la base de sauce de façon à obtenir une sauce très onctueuse.

Filtrer à l'aide d'une étamine, rectifier l'assaisonnement et ajouter la truffe hachée et le jus de truffe.

Garniture

Eplucher les carottes et les navets.

Enlever les premières tiges du cœur de céleri et le couper en deux en ne gardant que 7 cm de hauteur.

Nettoyer les poireaux et les oignons.

Cuire tous les légumes dans le bouillon en les sortant au fur et à mesure de leur cuisson.

Réduire le bouillon de cuisson, incorporer 50 g de beurre en fouettant et acidifier d'un trait de vinaigre de Barolo.

Réchauffer les légumes dans ce jus vinaigré en les glaçant.

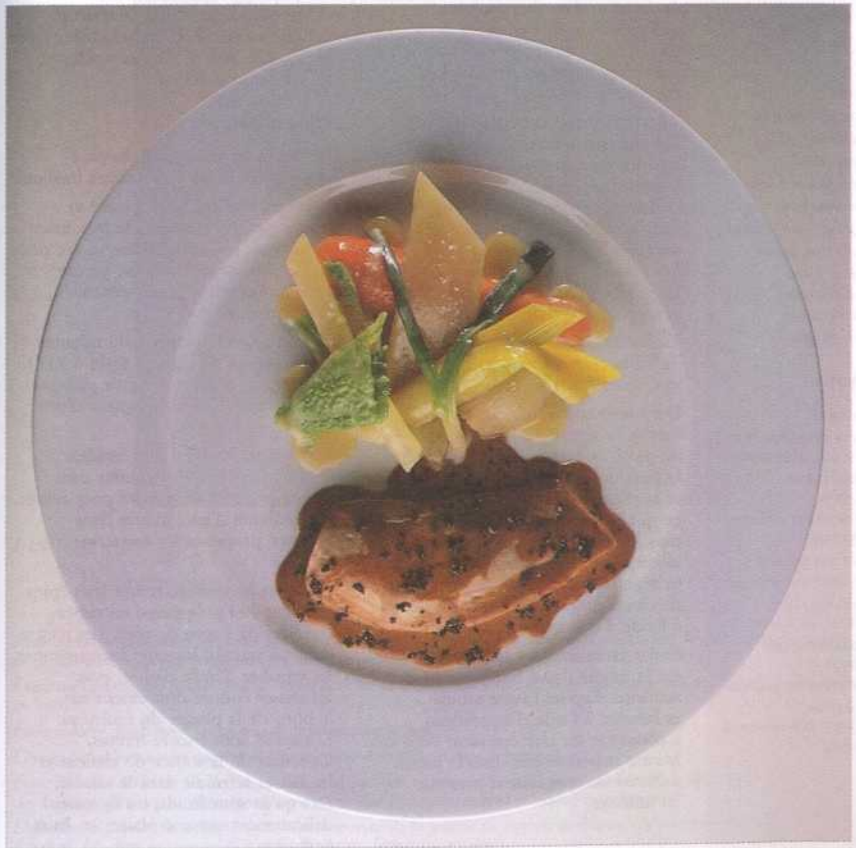
Finition et Présentation

Une fois les poules cuites, les débrider.

Présenter les faisanes sur un plat ovale, arrosées de bouillon de cuisson brûlant. Dresser les légumes dans un plat Escoffier bien chaud, saucer de jus vinaigré et donner un tour de moulin à poivre.

Faire chauffer la sauce et la proposer à part, en cassolette.

Servir le tout très chaud et découper les faisanes devant les convives.



Poule faisane du Pays basque

truffée d'**herbes** à la **broche**, **endives** meunière, **gratin** de **potiron**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	poules faisanes en plumes de 1,5 kg pièce
20 cl	de jus de faisan
60 g	de beurre
	fleur de sel

Garniture

8	endives
10 g	de sucre semoule
15 g	de beurre
1 kg	de potiron
100 g	de parmesan râpé
40 g	de mascarpone
80 g	de jambon de Jabugo
4	feuilles de sauge
5	gousses d'ail
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Beurre d'herbe

400 g	de beurre
3	bottes de persil plat (ou 100 g de pluches)
1 c. à c.	de moutarde de Dijon
20 g	de poudre d'amandes (facultatif)
10 g	de sel fin de mer
2 g	de poivre du moulin
1	pointe de noix de muscade râpée
40 g	de champignons de Paris
60 g	de jambon de Jabugo
2	échalotes (ou 60 g d'échalotes ciselées)

Beurre d'herbe

Sortir le beurre 30 minutes avant l'emploi pour qu'il soit ramolli mais pas en pommade.

Effeuiller le persil, laver et bien essorer les pluches. Les concasser légèrement au couteau et les débarrasser dans un bol.

Eplucher et ciseler finement les échalotes. Les faire compoter doucement dans une sauteuse avec une noix de beurre sur le bord de la plaque du fourneau à couvert, puis les débarrasser dans un bol et les faire refroidir.

Retirer la partie terreuse du pied des champignons et laver ces derniers sans les faire tremper pour retirer tout le sable. Les égoutter sur une plaque en Inox perforée et les éponger dans un linge, puis les tailler en petit salpicon et les faire blondir au beurre. Les égoutter dans une passoire, les réserver dans un récipient propre et les faire refroidir.

Tailler de fines tranches de jambon de Jabugo, les découper en brunoise et réserver dans un bol.

Dans la cuve froide d'un mixeur, mettre le beurre ramolli, les feuilles de persil concassées, le sel, le poivre, la noix de muscade, la moutarde et la poudre d'amandes. Mixer jusqu'à ce que le beurre soit homogène, puis le débarrasser dans un saladier, ajouter la fondue d'échalotes, la brunoise de jambon et le salpicon de champignons. Mélanger l'ensemble à l'aide d'une spatule en bois.

Etaler grossièrement le beurre sur la moitié d'une feuille de papier sulfurisé. Replier l'autre moitié et laminer à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm. Mettre le beurre plié dans le papier sulfurisé au congélateur pendant 30 minutes.

Préparation des poules faisanes

Plumer les poules faisanes, les flamber, les habiller et les vider. Dénerver les cuisses et flamber les pattes pour retirer la fine peau qui les recouvre. Décoller délicatement et sans la déchirer la peau qui se trouve sur les suprêmes. Tailler des triangles de la taille de ces derniers dans la plaque de beurre d'herbe et les glisser entre les suprêmes et la peau. Assaisonner l'intérieur des faisanes de fleur de sel et de poivre du moulin, puis brider les poules et les conserver au frais.

Garniture

Retirer la partie oxydée du pied des endives et les 2 premières feuilles.

Laver les endives, les égoutter et les presser pour extraire le maximum d'eau, puis les mettre dans un sac pour cuisson sous vide avec une pincée de fleur de sel, le sucre semoule et une noix de beurre.

Cuire sous vide pendant 40 minutes dans un bain de cuisson réglé à 95 °C. Ensuite, égoutter le sac et le plonger directement dans un récipient d'eau glacée.

Lorsque les endives sont froides, les sortir du sac, les égoutter dans une passoire et les presser pour retirer le maximum d'eau. mettre dans un linge propre et les conserver au frais.

Eplucher le potiron, retirer les pépins et tailler 400 g de pulpe en cubes réguliers de 5 mm de côté. Les mettre dans un sautoir, les saler légèrement et les enrober d'huile d'olive, puis les laisser confire doucement sur le bord de la plaque du fourneau. Lorsqu'ils sont encore fermes, les retirer de la source de chaleur et les laisser refroidir dans le sautoir. Dès qu'ils sont froids, les égoutter délicatement sur une plaque en Inox perforée.

Tailler le reste de potiron en gros cubes et le mettre dans une cocotte en fonte avec toutes les parures. Mettre à compoter à couvert pendant 4 heures au four à 120 °C avec une pincée de fleur de sel, un filet d'huile d'olive et les gousses d'ail écrasées mais non épluchées. Sécher au maximum cette pulpe, en finissant si nécessaire la cuisson sur la plaque. Lorsqu'elle est bien desséchée, retirer les gousses d'ail et mixer pour obtenir une purée lisse et sèche.

Tailler le jambon en fines tranches, puis en brunoise.

Laver et ciseler finement les feuilles de sauge.

Dans un récipient, mélanger la purée de potiron, la brunoise de jambon, les feuilles de sauge, 60 g de parmesan râpé et le mascarpone. Vérifier l'assaisonnement, ajouter les cubes de potiron confits et mélanger l'ensemble délicatement.

Beurrer 4 moules en terre cuite vernie avec du beurre en pommade. Les remplir avec la préparation au potiron, lisser à l'aide d'une spatule en Inox et saupoudrer du reste de parmesan. Couvrir les moules d'un film et les conserver à température ambiante.



Finition et Présentation

Rôtir pendant 40 minutes les poules faisanes à la broche en les arrosant fréquemment et récupérer la graisse s'écoulant lors de la cuisson. Lorsqu'elles sont cuites, les laisser reposer pendant 10 minutes au chaud.

Dans un sautoir, faire fondre 60 g de beurre et dorer les endives sur toutes les faces. Les poivrer et les égoutter sur une grille en Inox.

Faire colorer doucement les gratins de potiron sous le gril.

Dresser les endives sur les assiettes et présenter séparément les gratins de potiron.

Faire chauffer 20 cl de jus de faisan dans une sauteuse et ajouter les trois quarts de la graisse de cuisson des faisanes. Donner un léger frémissement, vérifier l'assaisonnement et mettre en saucière.

Débrider les poules faisanes, les lustrer avec le reste de la graisse de cuisson et donner un bon tour de moulin à poivre. Les disposer sur un plat et les découper devant les convives.

Poule faisane rôtie

polenta, sauce aux **cèpes**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	POULES FAISANES EN PLUMES DE 1,5 KG PIÈCE
	HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL
80 G	DE BEURRE
60 G	DE PARMESAN REGGIANO
40 G	DE MASCARPONE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Polenta

200 G	DE FARINE MOYENNE DE MAÏS
	GROS SEL GRIS DE MER

Sauce aux cèpes

1	OIGNON BLANC
2	GOUSSES D'AIL
10 CL	DE VIN BLANC SEC
10 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
20 CL	DE JUS DE VOLAILLE DÉGRAISSÉ
1/4	DE BOTTE DE PERSIL PLAT
50 G	DE GRAISSE DE CANARD
	FLEUR DE SEL
50 G	DE MOELLE TAILLÉE EN DÉS
3	CÈPES DE 100 G PIÈCE
80 G	DE JAMBON DE JABUGO
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON



Préparation des poules faisanes

Plumer les poules faisanes, les flamber, les habiller et les vider. Dénerver les cuisses et flamber les pattes pour retirer la fine peau qui les recouvre. Assaisonner l'intérieur des poules de fleur de sel et de poivre du moulin, puis les brider et les conserver au frais.

Polenta

Mettre dans une cocotte en fonte un filet d'huile d'olive, 1 litre d'eau, une petite poignée de gros sel gris de mer et porter à ébullition.

Lorsque l'eau bout, retirer la cocotte du feu et verser la farine de maïs en pluie, en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Remettre le récipient sur feu vif et faire bouillir la polenta pendant 5 minutes tout en continuant à bien la remuer. Corner les bords à l'aide d'une maryse, poser le couvercle sur la cocotte et laisser gonfler doucement la polenta pendant 1 h 30 sur le bord de la plaque du fourneau sans qu'elle reprenne jamais de bouillon. La remuer fréquemment.

Sauce aux cèpes

Tailler le jambon en tranches de 4 mm d'épaisseur, puis en julienne régulière de 4 cm de long sur 4 mm de large.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc.

Ecraser les gousses d'ail sans les éplucher.

Effeuiller, laver et essorer le persil. Concasser finement les pluches et réserver les queues.

Essuyer les têtes de cèpe à l'aide d'un torchon sec, puis les tailler en lanières de 5 mm d'épaisseur. Tailler les pieds en brunoise de 5 mm de côté.

Dans une cocotte en fonte, raidir la julienne de jambon avec un filet d'huile d'olive. Déglacer avec le vin blanc et le faire réduire de moitié, puis mouiller avec le fond blanc et le jus de volaille. Ajouter les queues de persil et laisser mijoter doucement.

Saisir les lanières de cèpe dans une poêle avec le la graisse de canard, puis les égoutter sur une grille. Saisir la brunoise de pieds de cèpe de la même manière.

Mettre les têtes des cèpes dans le jus précédemment réalisé et laisser étuver à couvert pendant 1 h 30.

En finition, retirer les gousses d'ail, ajouter la brunoise de pieds de cèpe et laisser mijoter de nouveau pendant 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement, vérifier la consistance et ajouter le persil concassé.

Cuisson des poules faisanes

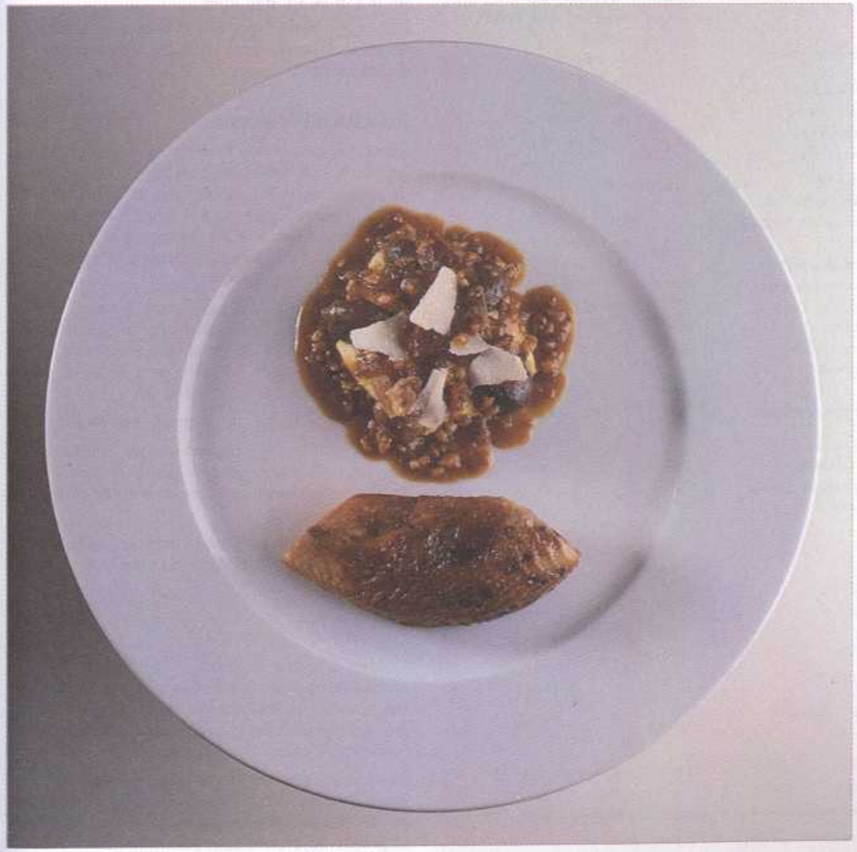
Rôtir pendant 40 minutes les poules à la broche, en les arrosant fréquemment et en récupérant la graisse pendant la cuisson à l'aide d'un récipient posé sous les faisanes. Lorsqu'elles sont cuites, les laisser reposer durant 10 minutes au chaud.

Finition et Présentation

Débrider les poules faisanes, les lustrer avec de la graisse de cuisson et donner un bon tour de moulin à poivre. Les disposer sur un plat et les découper devant les convives.

Parallèlement, finir la préparation de la polenta. Retirer le couvercle de la cocotte et incorporer, en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois, le beurre, le parmesan râpé et un bon filet d'huile d'olive.

Vérifier l'assaisonnement, verser la polenta moelleuse dans un légumier et la recouvrir de mascarpone. Présenter la sauce aux cèpes en saucière et servir en arrosant d'un filet d'huile d'olives très mûres.



Poule faisane rôtie

chou et **lard, jus-sauce Périgueux,**
les **cuisses** en **marmelade**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 poules faisanes en plumes de 1,5 kg pièce
- 200 g de graisse de foie gras
- fleur de sel

Jus – sauce Périgueux

- 400 g de parures de faisan
- 50 g d'échalotes
- 50 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de madère
- 10 cl de jus de truffe
- 1 branche de thym frais
- 50 cl de jus de faisan
- 50 g de truffe écrasée
- huile de pépins de raisin
- 5 cl de fond blanc de volaille

Cuisses en marmelade

- les cuisses des faisanes
- les foies et cœurs des faisanes
- 20 cl de jus de faisan
- 100 g de salpicon de foie gras confit
- 20 g de truffe hachée
- 3 cl de jus de truffe
- 1/2 botte de ciboulette ciselée
- 80 g de graisse de foie gras
- 1 cl de vinaigre de Barolo
- fleur de sel

Garniture

- 1 chou vert
- 300 g de poitrine paysanne cuite sous vide
- 10 cl de jus de faisan
- 1 ruban de zeste d'orange
- 4 baies de genièvre
- 1 gousse d'ail
- 30 g de graisse de canard

Finition et Présentation

Dresser le chou en cocotte avec les bateaux de faisane. Présenter la sauce Périgueux à part.

Découper devant les convives et napper de sauce Périgueux.

Présenter la marmelade de cuisses à part, en tasse.

Préparation et cuisson des faisanes

Plumer, flamber, habiller et vider les poules faisanes. Dénerver les cuisses et flamber les pattes pour retirer la fine peau qui les recouvre. Lever les cuisses.

Parer les bateaux et les brider à l'aide d'une aiguille, puis les enduire de graisse de foie gras et les conditionner sous vide.

Cuire les faisanes sous vide pendant 8 minutes dans une ambiance humide à 70 °C. A l'issue de la cuisson, les sortir du sac et les égoutter de la graisse de foie gras.

Faire rôtir les faisanes à la broche en les arrosant de graisse de foie gras et en les assaisonnant de sel au fur et à mesure de la cuisson.

Jus-sauce Périgueux

Dans une cocotte en fonte, faire rissoler les parures de faisan avec un filet d'huile de pépins de raisin, ajouter une noix de beurre et caraméliser légèrement le tout. Ajouter l'échalote émincée et les gousses d'ail écrasées, faire suer durant quelques instants et ôter le surplus de graisse.

Déglacer avec le madère, réduire à glace, puis mouiller avec le fond blanc de volaille, ajouter la branche de thym frais et réduire de nouveau à glace. Mouiller avec le jus de faisan et cuire à petit feu durant 1 h 30.

Filtrer dans un chinois étamine sans fouler.

Faire suer la truffe écrasée dans du beurre moussant, déglacer avec du jus de truffe et du jus de faisan, puis laisser mijoter et amener à consistance.

Lustrer avec une noix de beurre, en veillant à ne plus donner d'ébullition ; vérifier l'assaisonnement.

Garniture

Couper la racine du chou, l'effeuiller et sélectionner les feuilles les plus tendres. Les blanchir et les refroidir rapidement, puis les détailler en triangles de 5 cm de côté (prévoir 30 pièces par personne).

Saisir la tranche de poitrine cuite sous vide jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et la détailler en lardons de section carrée. Chauffer, puis lier la graisse de canard et le jus de faisan.

Dans une cocotte en fonte, faire étuver les triangles de chou avec le jus de faisan. Les parfumer avec les baies de genièvre, le zeste d'orange et la gousse d'ail entière.

En fin de cuisson, retirer la garniture aromatique et ajouter les lardons. Rectifier l'assaisonnement, vérifier la liaison et donner un tour de moulin à poivre.

Cuisses en marmelade

Hacher le foie et le cœur des faisanes.

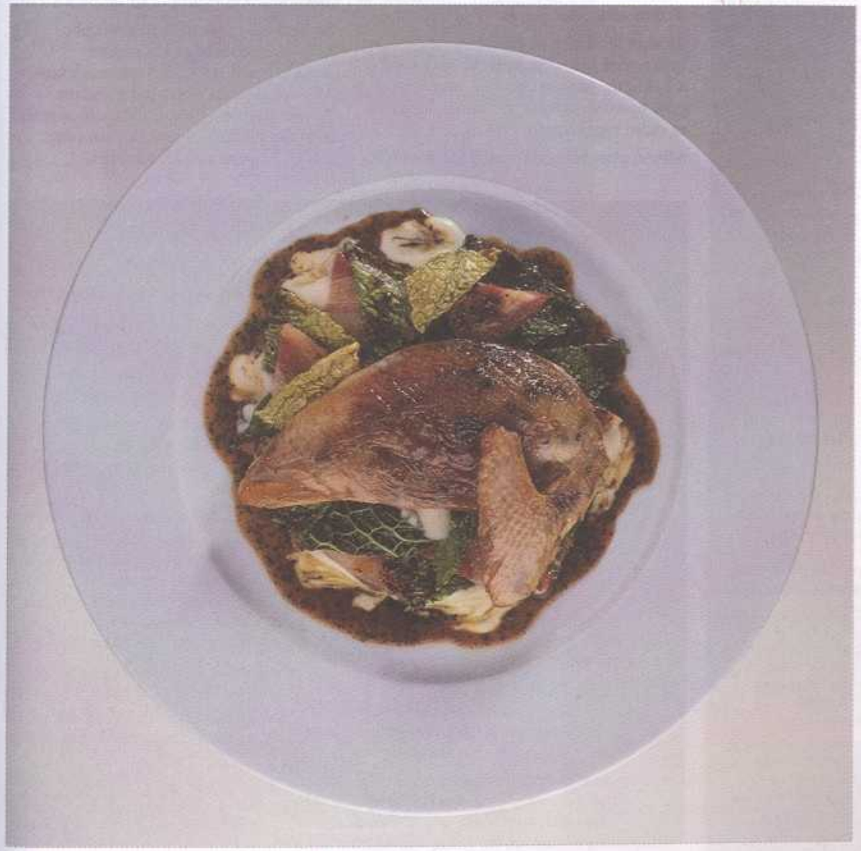
Confire les cuisses de faisane sous vide avec de la graisse de foie gras (59 °C en ambiance sur une cuisson de 3 heures), puis refroidir en glace.

Rôtir les cuisses sur la peau et les détailler en salpicon.

Rassembler dans une sauteuse ce salpicon et juste assez de jus de faisan pour le recouvrir, puis laisser compoter sur le coin du fourneau. Une fois réduite, lier cette marmelade avec les abats, ajouter le salpicon de foie gras, la truffe hachée, le jus de truffe, le vinaigre de Barolo et la ciboulette ciselée.

Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.





Fine crème de févettes

et fanes de radis nouveaux, petite royale de foies de poularde truffée

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g	d'oignons nouveaux émincés
1,3 kg	de févettes nouvelles
1	botte de radis
1,5 l	de bouillon de poule
5 cl	de crème fleurette
15 g	de beurre
6 cl	d'huile d'olive
	gros sel gris de mer
	fleur de sel
8	oignons nouveaux entiers

Royales

50 g	de foies blonds de volaille de Bresse
1	œuf de 65 g
1	jaune d'œuf
160 g	de lait
10 g	de moelle
1/4	de gousse d'ail
6 g	de truffe noire écrasée

Finition et Présentation

Eplucher et tailler les 8 oignons nouveaux en rouelles de 2 mm d'épaisseur. Les faire suer à l'huile d'olive, puis ajouter un peu de bouillon de volaille, les févettes écossées et les fanes de radis restantes.

Porter ce bouillon à ébullition. Le crémer légèrement, ajouter une noix de beurre et vérifier l'assaisonnement. Le mixer à nouveau pour obtenir un mélange homogène et mousseux.

Au centre de chaque assiette creuse, dresser la royale de foies de volaille, et la garniture autour.

Servir la crème de févettes dans la soupière.

Cuisson des févettes

Ecosser 300 g de févettes et les réserver. Emincer le reste des févettes.

Récupérer les fanes des radis et les laver.

Faire suer les oignons émincés à l'huile d'olive sans les colorer.

Ajouter les févettes émincées, les trois quarts des fanes de radis et assaisonner à l'aide de gros sel gris de mer, puis mouiller avec le bouillon de poule et cuire rapidement.

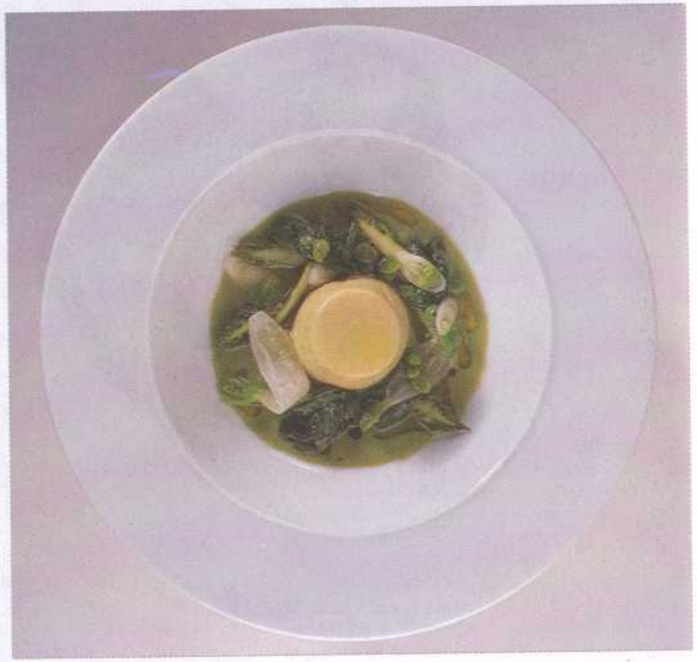
Mixer, puis refroidir sur glace aussitôt.

Préparation et cuisson des royales

Faire tiédir le lait avec l'ail.

Mettre tous les ingrédients dans le bol du mixeur, à l'exception de la truffe, et verser le lait tiède dessus en le passant dans un chinois étamine. Mixer le tout pour lisser la préparation, passer cette dernière au chinois étamine et la conserver en chambre froide afin que toutes les bulles d'air disparaissent.

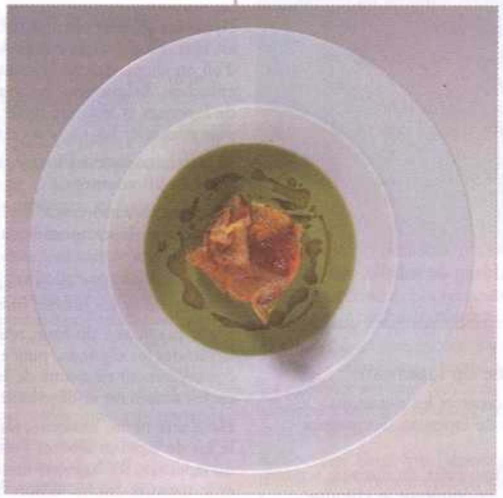
Beurrer les caquelons, les remplir de la préparation et les mettre au bain-marie. Les disposer au-dessus de la plaque du fourneau pendant 30 minutes pour les tiédir, puis ajouter la truffe hachée et les cuire au four à 100 °C pendant 25 minutes.



Soupe passée de cosses

févettes, petits pois et fanes de radis, très fine matignon de légumes, mouillettes aillées au jus de jambon

Pour 4 personnes



Ingrédients

2	oignons nouveaux
1	blanc de poireau
2	gousses d'ail
300 g	de petits pois
200 g	de févettes
100 g	de fanes de radis
7 cl	d'huile d'olive
1,5 l	de fond blanc
15 g	de beurre
5 cl	de crème liquide

Garniture

3	carottes
100 g	de céleri-rave
2	blancs de poireau
4	tranches épaisses de pain de campagne
3	gousses d'ail
30 g	de gras de jambon
1 cl	d'huile d'olive
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
10 cl	de jus de volaille

Finition et Présentation

Au centre de chaque assiette, dresser la matignon de légumes.

Mixer la soupe de févette et de petits pois avec les fanes de radis, puis la porter à ébullition. La crémer légèrement, ajouter une noix de beurre, vérifier l'assaisonnement et la mixer de nouveau pour obtenir un mélange homogène et mousseux.

Servir la crème bouillante dans la soupière chaude, accompagnée de mouillettes présentées dans les serviettes.

Préparation de la soupe

Eplucher et laver le blanc de poireau et les oignons, puis les émincer finement.

Emincer sans les écosser les petits pois et les févettes.

Dans une cocotte en fonte, faire à peine blondir à l'huile d'olive les oignons et le poireau émincés avec 1 gousse d'ail.

Assaisonner, ajouter les petits pois et les févettes émincées, et mouiller avec le fond blanc. Porter à ébullition et cuire rapidement pour garder la couleur verte, puis mixer tout le contenu de la cocotte, le passer au chinois et le refroidir aussitôt.

Parallèlement, faire cuire les fanes de radis à l'eau bouillante salée, les égoutter, les plonger dans l'eau glacée et les égoutter à nouveau.

Garniture

Tailler les carottes, le céleri et les poireaux en matignon régulière. Faire fondre cette dernière sans coloration à l'huile d'olive avec 1 gousse d'ail. L'assaisonner et la réserver.

Dans une sauteuse, faire fondre à sec le gras de jambon avec les gousses d'ail, le thym et le laurier. Lorsque le gras est bien fondu, ajouter le jus de volaille et laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau pendant 30 minutes.

Imbiber, à l'aide d'un pinceau, une face de chacune des tranches de pain de campagne avec le jus au gras de jambon. Poser ensuite ces tartines sur le gril et les colorer de chaque côté.

Tailler 4 ou 5 bâtonnets de 1,2 cm de largeur dans chaque tartine et les conserver au chaud.

Au moment de servir, les mouillettes seront repassées au four pendant 2 minutes et disposées dans des serviettes pliées en forme de grenouille.

Soupe passée de févettes

de fanes de **radis** et de jeunes **navets**, **lapereau** fondant aux **oignons nouveaux**

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g	d'oignons nouveaux
1 kg	de févettes fraîchement cueillies
50 g	de fanes de navets
50 g	de fanes de radis
80 cl	de fond blanc de volaille
40 cl	de bouillon de poule
3 cl	d'huile d'olive
15 g	de beurre
20 cl	de crème liquide (facultatif)
	gros sel gris de mer
	fleur de sel
	huile d'olives très mûres
50 g	de ricotte (ou brousse)
2 g	de poivre noir mignonnette

Compotée de lapereau

2	avants de lapereau
2	oignons nouveaux
1	gousse d'ail
1	branche de romarin
10 cl	de jus de lapin
	huile d'olive pour cuisson
	vinaigre de vin vieux

Soupe de févette

Laver et essorer les fanes de radis et de navet.

Eplucher et émincer les oignons, puis les faire suer à l'huile d'olive sans les colorer.

Ajouter les févettes émincées, les trois quarts des fanes et assaisonner de gros sel gris de mer.

Mouiller avec le bouillon de poule et le fond blanc de volaille, puis cuire rapidement.

Mixer et refroidir sur glace aussitôt.

Compotée de lapereau

Retirer le cœur et les poumons des avants de lapereau. Sectionner la tête.

A l'aide d'une paire de ciseaux, séparer les avants en longeant la colonne vertébrale. Retirer la petite palette qui se trouve à l'extérieur des épaules et couper les côtelettes au carré.

Eplucher et émincer finement les oignons. Séparer les anneaux de chaque tranche en retirant toutes les fines membranes qui se trouvent entre eux.

Dans une grande cocotte, faire chauffer un filet d'huile d'olive avec 1 gousse d'ail en chemise écrasée mais non épluchée. Assaisonner les avants de lapereau et les faire dorer, puis parsemer les oignons émincés.

Mettre la cocotte au four à 160 °C pendant 20 minutes.

Retourner les morceaux de lapereau et mélanger légèrement les oignons à mi-cuisson.

Retirer les aiguilles de la branche de romarin et les hacher finement.

Sortir la cocotte du four, retirer la viande, les oignons, puis effilocher complètement es avants de lapin en les désossant entièrement.

Dans une petite sauteuse, faire fondre le jus de lapin et ajouter l'effiloché de lapereau, les oignons émincés et le romarin haché. Glacer l'ensemble et maintenir dans un endroit tiède.

Au moment de l'emploi, ajouter quelques gouttes de vinaigre de vin vieux, vérifier l'assaisonnement et dresser dans 4 cassolettes individuelles chaudes.

Finition et Présentation

Porter la soupe de févette à ébullition, la crémer légèrement et ajouter une noix de beurre. Vérifier l'assaisonnement et la mixer à nouveau pour obtenir un mélange homogène et mousseux.

Servir la crème bouillante dans la soupière chaude.

Dresser la mitonnée de lapereau dans les assiettes creuses chaudes, la surmonter de ricotte et assaisonner de fleur de sel et de poivre mignonnette. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.



Premières févettes

et **truffes noires** râpées en **salade, pommes paille**



Pour 4 personnes

Ingrédients

40 g	de truffes noires
1 kg	de jeunes févettes
200 g	de salades mélangées
	fleur de sel
	huile d'olives très mûres

Sauce

5 g	de purée de truffes
2 cl	de jus de truffe
3 cl	de vinaigre balsamique
1 cl	de vinaigre de Barolo
15 cl	d'huile d'olives très mûres

Garniture

1	grosse pomme de terre de montagne
2 l	de beurre clarifié
	fleur de sel

Préparation de la salade et des févettes

Trier toutes les salades, les laver dans différents bains d'eau froide afin de retirer tout le sable qu'elles contiennent, puis les essorer délicatement, les ranger soigneusement sur une plaque et les recouvrir d'un linge humide. Les conserver au frais.

Ecosser les févettes et retirer la peau qui les entoure. Les mettre dans un petit récipient, les recouvrir d'un linge humide et les couvrir d'un film pour éviter l'oxydation.

Sauce

Confectionner la sauce en réalisant une émulsion perlée mais pas tranchée.

Dans un saladier, mettre du sel, du poivre, la purée de truffes et le jus de truffe. Dissoudre le sel, ajouter le vinaigre balsamique et le vinaigre de Barolo. Emulsionner la vinaigrette en incorporant l'huile d'olives très mûres et en gardant quelques « yeux » d'huile afin de la garder perlée.

Garniture

Eplucher la pomme de terre et la tailler en un gros cube, en faisant le moins de parures possible. Passer la pomme de terre à la mandoline munie de la lame spécialement conçue pour les pommes paille.

Trier les copeaux de pomme de terre de manière qu'ils soient tous de la même taille pour obtenir une cuisson régulière et homogène, puis les mettre dans un récipient d'eau froide et les laisser tremper pendant 2 heures afin d'en extraire le maximum de fécule. Changer l'eau souvent ou laisser couler un filet d'eau froide sur le récipient.

Faire fondre le beurre clarifié dans un récipient haut et le chauffer à une température constante de 160 °C.

Egoutter délicatement les pommes paille sur un torchon. Bien les sécher et en mettre à cuire un tiers dans le bain de friture. Les remuer délicatement à l'aide d'une écumoire.

Lorsqu'elles commencent à prendre une belle coloration blonde, les égoutter sur une feuille de papier absorbant et les assaisonner aussitôt avec de la fleur de sel.

Renouveler deux fois l'opération pour le reste des pommes paille. Changer le papier absorbant aussi souvent qu'il le faut afin de les sécher au maximum. Les conserver dans un endroit tiède.

Laver les truffes sous l'eau froide du robinet à l'aide d'une brosse à ongles et bien les sécher dans un papier absorbant. A l'aide de la pointe d'un couteau d'office fin, les éplucher tout en gardant les parures et tailler de beaux bâtonnets de 2 mm de côté sur la longueur maximale des truffes.

Ecraser toutes les parures de truffe sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une fourchette et les mélanger à la sauce perlée.

Mettre les févettes dans un saladier en Inox et les assaisonner de la sauce aux truffes, ajouter les bâtonnets de truffe fraîche et donner un bon tour de moulin à poivre.

Répartir la salade de févettes fraîches au fond des assiettes.

Ranger le mélange de salades, juste assaisonné d'huile d'olives très mûres, de fleur de sel et de poivre du moulin, en forme de nid sur la salade de févettes.

Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et donner un bon tour de moulin à poivre.

Disposer les pommes paille tièdes au centre des nids de salade, parsemer quelques grains de fleur de sel et servir aussitôt.

Finition et Présentation

Cromesquis de foie gras

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 L de porto rouge
- 600 g de crème liquide
- 6 g de feuilles de gélatine
- 200 g de foie gras de canard cuit
- 500 g de chapelure blanche de pain de mie
- 200 g de farine blanche tamisée
- fleur de sel
- 5 cl d'huile d'arachide

Anglaise

- 3 œufs entiers
- 5 cl de lait
- 2 cl d'huile d'arachide

Finition et Présentation

Etaler la farine sur une plaque en plastique et la chapelure blanche de pain de mie sur une autre plaque.

Lorsque la préparation est bien prise, sortir la plaque de pâte à cromesquis et y tailler des cubes de 10 g. Passer légèrement ces derniers dans la farine, ensuite dans l'anglaise et pour finir dans la chapelure. Recommencer l'opération en ne les passant que dans l'anglaise et dans la chapelure. Donner aux cromesquis une belle forme cubique à l'aide d'une spatule et les conserver au frais sur une feuille de papier sulfurisé.

Juste avant de servir, les plonger dans un bain de friture à 160 °C. Lorsqu'ils sont bien dorés, les égoutter sur une feuille de papier absorbant. Les saler, bien les éponger, les mettre dans une serviette pliée en artichaut et servir aussitôt.

Faire tremper les feuilles de gélatine la veille. Dans un premier temps, les laisser tremper pendant 15 minutes dans un récipient d'eau froide, en faisant attention de bien séparer toutes les feuilles. Les égoutter ensuite dans une passoire et les rincer sous un filet d'eau froide. Les remettre dans un récipient et les recouvrir largement d'eau (une feuille de gélatine pompe jusqu'à sept fois son poids en eau). Les laisser tremper pendant 10 heures en les laissant au réfrigérateur.

Au moment de l'emploi, les égoutter et les presser fortement. En suivant cette méthode, aucun goût de gélatine ne sera ressenti dans la préparation.

Verser le tiers du porto (soit 33 cl) dans une sauteuse et le faire réduire à demi-glace. Mettre par-dessus le deuxième tiers du porto et le faire réduire comme précédemment.

Ajouter enfin le reste de porto et faire réduire une dernière fois.

Passer le foie gras au tamis fin.

Lorsque le porto est réduit, retirer la sauteuse de la source de chaleur, ajouter les feuilles de gélatine égouttées et incorporer petit à petit la purée de foie gras en mélangeant bien au fouet.

Ajouter la crème liquide, vérifier l'assaisonnement et passer l'appareil au chinois étamine sur une plaque couverte d'un film. Stocker la pâte à cromesquis moulée au congélateur.

Préparation de l'anglaise

Casser les œufs dans une terrine, les assaisonner de sel et de poivre du moulin, puis ajouter le lait et l'huile d'arachide. Bien mélanger au fouet et passer l'anglaise au chinois dans un petit récipient à bords bas.



Foie gras de canard

cuit en **cocotte** aux **feuilles** de **citronnier,**
condiment **agrume – poivre**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 gros lobes de foie gras
- 50 g de graisse de canard
- fleur de sel
- 25 feuilles de citronnier
- 2 cl de vinaigre balsamique

Mélange de poivres

- 15 g de poivre noir du Sarawak
- 5 g de poivre long

Condiment

Marmelade

- 1/2 citron de Menton
- 3 oranges
- 1 pamplemousse
- fleur de sel
- huile d'olive pour cuisson

Zestes confits

- 1 citron de Menton
- 1 orange
- 1 pamplemousse
- 50 g de sucre semoule

Préparation et cuisson des foies

Parer les lobes de foie gras, ôter le fiel, les nerfs et les parties sanguinolentes ; supprimer les parties fines se trouvant sur les extrémités en donnant à ces dernières une forme régulière et arrondie.

Assaisonner le foie gras de sel fin, puis démarrer la cuisson à froid dans une poêle en fonte, le glisser au four à 200 °C et le colorer sur toutes ses faces. Finir la cuisson dans une cocotte en Pyrex : l'envelopper de feuilles de citronnier en y glissant les écorces réservées de la marmelade, badigeonner les feuilles de graisse de canard, refermer la cocotte et cuire dans un four très chaud à 220 °C durant 7 minutes.

En fin de cuisson, assaisonner le foie de fleur de sel et de mélange de poivres concassés.

Mélange

Dans un mortier, piler les poivres afin d'obtenir une fine mignonnette et les passer sur un tamis fin pour supprimer la poudre et ne conserver que le concassé.

Condiment

Marmelade

Peler à vif les agrumes en conservant les zestes pour la cuisson du foie gras. Les lever en suprêmes, puis détailler ces derniers en cubes et les mettre à égoutter sur un bac perforé.
Au moment de l'emploi, mettre à cuire au naturel dans une sauteuse cuivre-Inox avec un filet d'huile d'olive et conduire la cuisson à petit feu.
Au terme de celle-ci, assaisonner de fleur de sel.



Zestes confits

Prélever les zestes du citron, de l'orange et du pamplemousse à l'aide d'un couteau économe, puis les détailler en rectangles réguliers. Presser les agrumes et filtrer le jus dans un chinois étamine.

Blanchir les zestes et les confire dans le jus avec le sucre durant 4 heures sur le coin du feu. En fin de cuisson, les zestes seront translucides et enrobés d'un sirop de cuisson réduit.
Les concasser alors de façon à réaliser une pâte.

Finition et Présentation

Verser le vinaigre balsamique dans une sauteuse et le réduire de moitié.

Ajouter la marmelade d'agrumes et les zestes concassés, assaisonner de mélange de poivres, puis émulsionner de graisse de cuisson du foie gras.

Présenter ce condiment à part, en tasses, et préconiser d'en tartiner les tranches de foie gras.

Apporter le foie gras de canard dans la cocotte avec les feuilles et le trancher devant les convives.

Foie gras de canard des Landes

cuit dans sa **graisse,**
nappé d'une fine **gelée** au **poivre**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	foie gras frais de canard des Landes de 600 g
15 g	de fleur de sel par kilo de foie gras
3 g	de poivre fraîchement moulu par kilo de foie gras
1 kg	de graisse de canard clarifiée
1	pain de campagne de 500 g
	fleur de sel
1 c. à s.	de poivre mignonnette

Gelée de canard aromatisée

50 cl	de gelée de canard
10 g	de sucre semoule
5 cl	de vinaigre de vin vieux
1 cl	de vieil armagnac

Préparation et cuisson du foie gras

A l'aide de la pointe d'un couteau, retirer les traces sanguinolentes, le fiel et les mauvaises graisses qui peuvent se trouver sur le foie gras.

Assaisonner le foie de fleur de sel et de poivre du moulin (comme un morceau de viande), puis le laisser mariner pendant 12 heures dans son papier d'emballage en chambre froide.

Chauffer la graisse de canard clarifiée dans une cocotte jusqu'à 100 °C, l'écumer et la laisser redescendre à 75 °C hors du feu. Plonger le lobe sorti de son emballage à l'envers dans la graisse, en maintenant une température constante de 70 °C. Après 10 minutes dans ce sens, retourner le lobe de foie à l'aide d'une écumoire, en faisant attention de ne pas l'abîmer, et le laisser durant 15 minutes.

Vérifier la cuisson du foie gras, l'égoutter sur une plaque en Inox perforée et le couvrir d'un film. Le laisser reposer pendant 3 heures en le retournant toutes les 30 minutes.

Ensuite, lui donner une belle forme en le moulant légèrement dans une feuille de film étirable et le mettre en chambre froide pendant 24 heures.

Gelée de canard aromatisée

Faire fondre la gelée de canard dans une casserole. Lui donner une légère ébullition, l'écumer, vérifier l'assaisonnement et la transvaser délicatement dans un récipient en Inox propre.

Dans une petite sauteuse, mettre le sucre semoule et le faire fondre à sec. Lorsqu'il atteint une jolie couleur caramel blond, le déglacer avec le vinaigre de vin vieux, laisser réduire jusqu'à demi-glace et transvaser cette gastrique dans la gelée de canard. Mettre la préparation sur un lit de glace et la vanner doucement. Lorsqu'elle est tiède, ajouter le vieil armagnac et continuer de la remuer sur la glace.

Glaçage du foie gras

Juste avant que la gelée ne prenne, sortir le foie gras de la chambre froide, retirer le film qui l'entoure et poser le lobe sur une grille en Inox pour éviter l'oxydation.

Napper généreusement le foie gras de gelée de canard aromatisée pour obtenir une belle couche uniforme. Parsemer quelques grains de poivre mignonnette sur la gelée juste prise et remettre le foie gras en chambre froide.



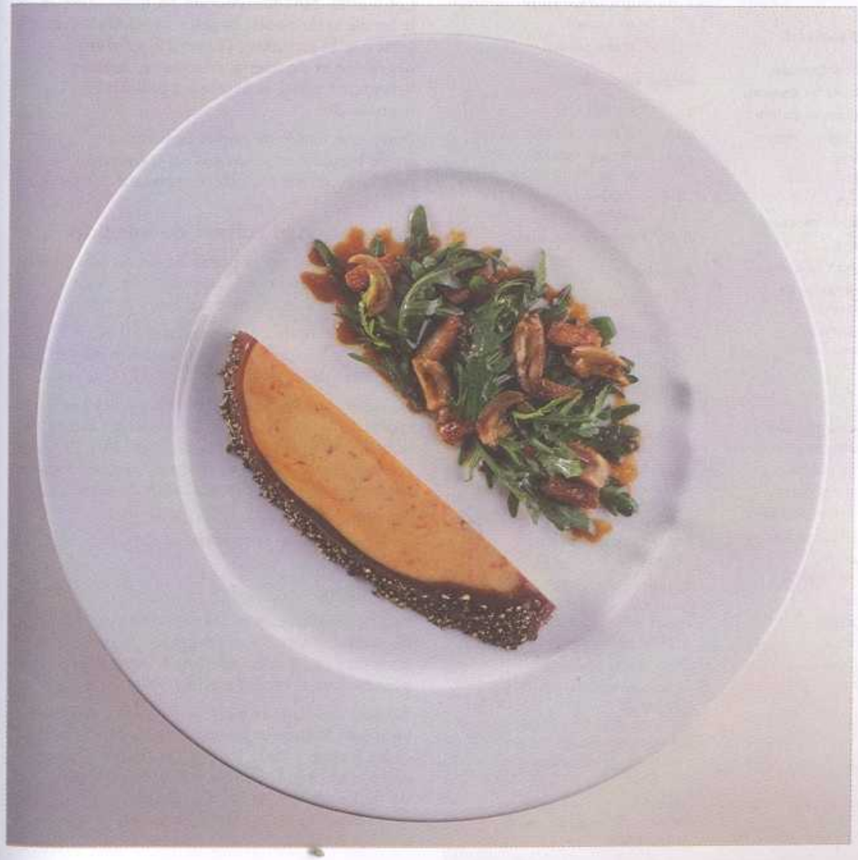
Finition et Présentation

Tailler de belles tranches de pain de campagne de 1,5 cm d'épaisseur.

Disposer le lobe de foie gras en gelée sur une planche en bois et le présenter en salle, où il sera coupé en tranches épaisses de 1 cm. Parsemer celles-ci de quelques grains de fleur de sel.

Toaster les tranches de pain de campagne sur le gril à feu de bois et les servir dans une serviette pliée en « grenouille ».

Accompagner ce foie gras d'une salade de riquette agrémenté des abattis du canard (langue, cervelle, etc.).



Foie gras de canard des Landes

bouillon de cuisson en gelée, pêches mi-confites

Pour 4 personnes



Ingrédients

1	LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES DE 500 G
1 CL	DE COGNAC
1 CL	DE PORTO

Bouillon de canard

4	COUS DE CANARD
4	AILERONS DE CANARD
2 L	DE BOUILLON DE POULE
75 CL	DE GELÉE DE PIED DE VEAU
1	CAROTTE
1	OIGNON
1/2	BRANCHE DE CÉLERI
1	POIREAU
1	BOUQUET GARNI
2 G	DE POIVRE NOIR EN GRAINS
2 G	DE GRAINES DE CORIANDRE

Garniture

12	TÊTES DE CANARD (LANGUES ET CERVELLES)
2 CL	DE VIN BLANC
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
3 CL	DE JUS DE CANARD
50 G	D'ÉCHALOTES CISELÉES
1/4	DE BOTTE DE CIBOULETTE
1	CITRON
10 G	DE CÂPRES
	FLEUR DE SEL
28	DEMI-AMANDES FRAÎCHES

Marmelade de pêches

2	PÊCHES
1	FEUILLE DE BASILIC
2	GRAINS DE POIVRE NOIR
1	RUBAN DE ZESTE DE CITRON
	FLEUR DE SEL

Pêches mi-confites

2	PÊCHES
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
1	CITRON TAILLÉ EN FINES TRANCHES
20	GRAINS DE POIVRE NOIR
6	FEUILLES DE BASILIC

Brunoise

1	PÊCHE

Finition et Présentation

Dans un saladier, mélanger la gelée de canard avec la marmelade de pêches, puis en tartiner le fond de grandes assiettes plates.

Retirer le foie gras du film plastique, y tailler 8 belles tranches et les répartir sur la gelée au centre des assiettes.

Disposer la brunoise et les segments de pêche autour du foie gras, intercaler les langues et les cervelles bien nappées de vinaigrette, puis parsemer les demi-amandes fraîches.

Saupoudrer le foie gras de fleur de sel et de poivre mignonnette.

Bouillon de canard

Retirer la peau et la graisse des cous et des ailerons, puis les tailler en petits cubes réguliers. Les blanchir en commençant la cuisson à l'eau froide ; à ébullition, les égoutter et refroidir.

Les mettre dans une cocotte en fonte, ajouter le bouillon de poule, la gelée de pied de veau ainsi que la garniture. Porter à ébullition, dégraisser et écumer si nécessaire. Ajouter le bouquet garni, le poivre en grains et la coriandre.

Poser une feuille de papier absorbant sur le bouillon et couvrir d'un couvercle, puis cuire au four à 120 °C pendant 3 heures.

Préparation et cuisson du foie gras

La veille, dénerver la partie haute du foie gras et l'assaisonner de sel, de poivre, de cognac et de porto. Laisser mariner toute la nuit.

Chauffer le bouillon de canard à 80 °C, plonger le foie gras et le laisser cuire jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 45 °C à cœur.

Le rouler alors à chaud dans du papier film en formant un joli boudin, l'immerger dans le bouillon de cuisson, qui aura été mis à refroidir en cellule, et réserver au frais. Laisser reposer pendant 48 heures avant de servir.

Au terme de la cuisson, prélever 20 cl de bouillon et le faire prendre en gelée.

Garniture

Prélever les langues et les cervelles des têtes de canard. Mettre à dégorger les langues dans de l'eau glacée pendant 6 heures. Réserver les cervelles sur une plaque.

Blanchir les langues puis, à ébullition, refroidir en glace. Retirer la première peau des langues et les mettre à cuire dans 20 cl de bouillon de canard (que l'on aura mis de côté avant de faire cuire le foie gras). Au terme de la cuisson, retirer le cartilage qui se trouve dans la langue.

Faire sauter les cervelles dans une poêle antiadhésive et déglacer au vin blanc. Débarrasser les cervelles sur une plaque en Inox, laisser refroidir, ajouter les langues et arroser le tout d'huile d'olive et de jus de canard.

Peler le citron à vif, lever les suprêmes et détailler la pulpe en petits dés. Ciseler la ciboulette.

Ajouter les échalotes, les dés de citron, les câpres, la ciboulette ciselée et du poivre du moulin, puis laisser mariner pendant 30 minutes au minimum.

Marmelade de pêches

Peler les pêches et les couper en deux. Retirer le noyau, le casser et récupérer l'amande qui se trouve à l'intérieur.

Mettre les demi-pêches avec les amandes, le zeste de citron, les grains de poivre noir et la feuille de basilic sous vide (pression à 3,2 ; soudure à 7). Mettre à cuire au bain-marie à 90 °C pendant 1 heure.

Refroidir rapidement après cuisson et hacher les pêches à l'aide d'un couteau éminceur.

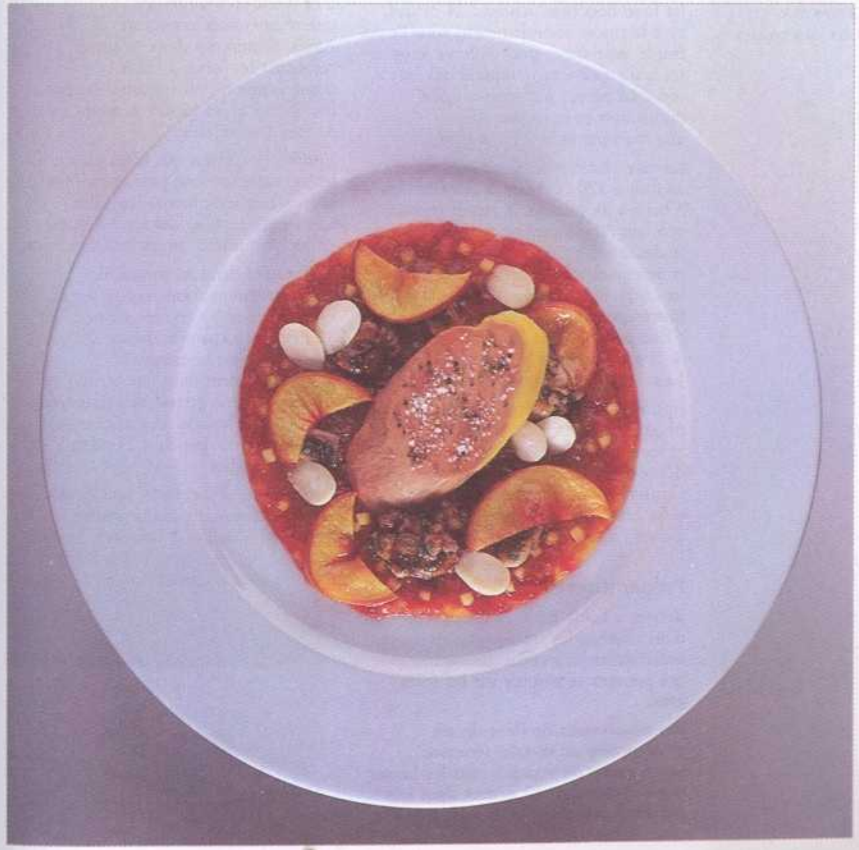
Pêches mi-confites

Tailler chacune d'elles en 12 segments, mélanger ces derniers avec un peu d'huile d'olive et les étaler sur une plaque antiadhésive.

Les parsemer de tranches de citron et de feuilles de basilic, puis les mettre à confire au four à 120 °C en les retournant à mi-cuisson ; les pêches mi-confites doivent rester moelleuses à l'intérieur.

Brunoise

Eplucher la dernière pêche et la tailler en une fine brunoise bien régulière.



Foie gras de canard

confit dans sa **graisse**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	lobes de foie gras de canard frais de 550 g pièce
3 kg	de graisse de canard brute
	sucre semoule
	gros sel gris de mer

Clarifier la graisse de canard

Prendre la graisse telle qu'elle a été prélevée à l'intérieur du canard, l'assaisonner avec du gros sel gris de mer et un peu de sucre semoule. La conserver en chambre froide dans un bac en Inox couvert d'un film.

La faire dégorger pendant 24 heures, puis la rincer abondamment sous l'eau froide du robinet pour enlever le gros sel restant et tout le liquide qui en est sorti. La passer à la grosse grille du hachoir et la mettre dans une marmite avec 3 litres d'eau.

La faire chauffer à feu vif et la mettre au four à 120 °C pour la clarifier. Après 3 heures de cuisson, la laisser reposer pendant 30 minutes de manière qu'elle se décante bien et qu'elle remonte entièrement à la surface, laissant tous les corps non gras se déposer au fond. Ensuite, récupérer la graisse à l'aide d'une petite louche en prenant le moins de liquide possible et la filtrer. La stocker en chambre froide.

Après 24 heures, démouler le pain de graisse et retirer tout le liquide et les impuretés restantes qui se sont déposées au fond de la marmite. Conserver en chambre froide, sous vide, cette graisse : elle servira à confire les foies gras.

Préparation des foies gras

Retirer à l'aide de la pointe d'un couteau les traces sanguinolentes, le fiel et les mauvaises graisses qui peuvent se trouver sur les foies gras.

Les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin (comme un morceau de viande), puis les laisser mariner pendant 12 heures dans leur papier d'emballage en chambre froide.

Cuisson des foies gras

Mettre à chauffer la graisse de canard clarifiée dans une cocotte en fonte à 100 °C, l'écumer et laisser la température redescendre à 75 °C hors d'une source de chaleur. Y plonger alors les lobes de foie gras à l'envers, en maintenant une température constante de 70 °C. Après 10 minutes dans ce sens, retourner les lobes à l'aide d'une écumoire en veillant à ne pas les abîmer et les laisser pendant 15 minutes de plus.

Vérifier la cuisson des foies gras, les égoutter sur une plaque en Inox perforée et les couvrir d'un film. Les laisser reposer durant 3 heures, en les retournant toutes les 30 minutes.

Les mouler dans un papier film en leur redonnant une légère forme cylindrique et les entreposer pendant 12 heures en chambre froide sur une grille, puis les mettre individuellement dans une terrine et les recouvrir de graisse de cuisson froide mais encore liquide. Les stocker au réfrigérateur pendant 21 jours sans les toucher.

Lorsque ces 3 semaines sont écoulées, sortir les foies gras de la graisse, ôter le film, tailler 2 tranches de 40 g chacune par personne et les servir avec du pain au levain toasté.





Foie gras de canard des Landes

cuit dans un **bouillon** goûteux, **langues, cervelles, morilles** mijotées au jus de **truffe, pâtes papillon**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	foies gras de canard des Landes (uniquement les gros lobes)
80 cl	de bouillon de canard
20 cl	de vinaigre balsamique
1 cl	de vinaigre de xérès
3	cébettes taillées en sifflets
10 cl	de jus de truffe
	fleur de sel
	poivre noir mignonnette
1 cl	de jus de truffe
1/4	de botte de ciboulette ciselée

Pâtes papillon

125 g	de farine de blé type 55
125 g	de farine intégrale
4	œufs entiers

Langues, cervelles et morilles

12	têtes de canard (langues et cervelles)
60 cl	de bouillon de canard
1	citron
	fleur de sel
12	rognons de canard
10 g	de beurre
24	petites morilles

Préparation des foies gras

Détailler les foies gras en deux dans l'épaisseur et parer les extrémités. Concasser les parures.

Réduire de moitié le vinaigre balsamique et ajouter le vinaigre de xérès.

Pâtes papillon

Mélanger les farines et les disposer en fontaine sur un marbre, puis casser les œufs, mélanger les ingrédients afin de former une pâte homogène et laisser reposer au frais durant 3 heures.

Abaisser la pâte au laminoir en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5.

Former les pâtes papillon en détaillant des cercles à bord cannelé.



Langues, cervelles et morilles

Prélever les langues et les cervelles des têtes de canard.

Mettre à dégorger les langues dans de l'eau glacée pendant 6 heures.

Réserver les cervelles sur une plaque.

Blanchir les langues puis, à ébullition, refroidir en glace. Retirer la première peau des langues et les mettre à cuire dans du bouillon de canard. Au terme de la cuisson, retirer le cartilage qui se trouve dans la langue.

Blanchir les rognons en commençant la cuisson à l'eau froide, porter à ébullition et refroidir en glace.

Parer les rognons, puis les pocher dans du bouillon de canard. Veiller à réduire le bouillon de moitié avant de démarrer la cuisson, car le temps de celle-ci n'excède pas 30 minutes. A terme, les rognons doivent être fondants, et le jus de cuisson d'un aspect sirupeux, gélatineux.

Chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive. Faire sauter les cervelles, puis déglacer avec un trait de jus de citron et rouler les cervelles dans cette sauce.

Sectionner la queue des morilles.

Tourner les têtes de façon à les égaliser, les nettoyer sous l'eau légèrement tiède en plusieurs bains et finaliser le lavage avec un pinceau. Au terme du dernier lavage, l'eau doit être totalement limpide. Egoutter les morilles sur une grille et les essorer sur un linge.

Finition et Présentation

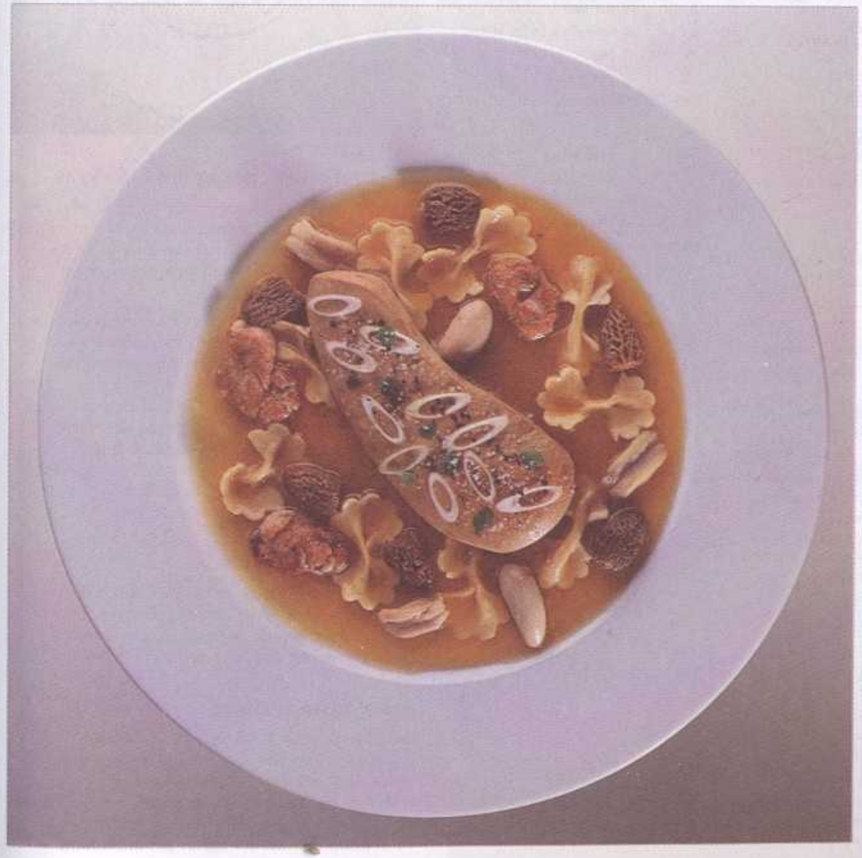
Pocher le foie gras dans le bouillon de canard. En fin de cuisson, cuire les pâtes ainsi que les morilles dans ce même bouillon.

Rouler langues, cervelles et morilles dans le jus de truffe, bien assaisonner.

Prélever 1 cuillerée à soupe de graisse de canard à la surface du bouillon et la verser sur les pâtes.

Arroser les foies gras du mélange de vinaigres, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin et les saupoudrer de ciboulette ciselée et de sifflets de cébette.

Dresser à l'assiette les foies gras et la garniture, présenter à part du bouillon de cuisson assaisonné de jus de truffe.



Foie gras de canard des Landes

cuit en feuilles de **figuier, vieux vinaigre, poivre noir**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 gros lobes de foie gras
- 50 g de graisse de canard
- fleur de sel
- 15 feuilles de figuier

Mélange de poivres

- 15 g de poivre noir du Sarawak
- 5 g de poivre long
- 2 g de poivre du Sichuan
- 2 g de poivre à queue

Sauce figue

- 3 cous de canard
- 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- 3 figues
- 1 feuille de figuier
- 15 grains de poivre noir
- 2 g de poivre du Sichuan
- 3 baies de cardamome
- 1 pincée de cinq-épices
- 1/2 piment d'Espelette
- 1 orange dont on aura extrait le jus et prélevé un ruban de zeste
- 1 citron de Menton dont on aura extrait le jus et prélevé un ruban de zeste
- 30 cl de jus de canard
- 5 cl de vinaigre de xérès
- 30 cl de porto réduit

Garniture

- 6 figues
- 30 g de beurre
- huile d'olive
- fleur de sel
- 12 navets fanes
- 10 cl de fond blanc de volaille



Préparation et cuisson des foies gras

Parer les lobes des foies gras, ôter le fiel, les nerfs et les parties sanguinolentes. Supprimer les parties fines se trouvant sur les extrémités et donner aux lobes une forme régulière et arrondie.

Assaisonner de sel fin, puis démarrer la cuisson à froid dans une poêle en fonte, glisser au four à 200 °C et colorer sur toutes les faces. Finir la cuisson dans une cocotte en Pyrex : envelopper les foies de feuilles de figuier et badigeonner celles-ci de graisse de canard, puis refermer la cocotte et cuire au four à 220 °C durant 7 minutes. En fin de cuisson, assaisonner les foies de fleur de sel et de mignonnette de poivres mélangés.

Mélange de poivres

Piler les poivres dans un mortier afin d'obtenir une fine mignonnette. Passer celle-ci sur un tamis afin de supprimer la poudre et ne conserver que le concassé.

Sauce figue acidulée

Couper les cous de canard en morceaux réguliers, les mettre dans une cocotte en fonte et les caraméliser en dégraissant au fur et à mesure. Ajouter l'ail en chemise et l'échalote en grosses rouelles, puis faire suer sans coloration. Ajouter les figues préalablement coupées en quartiers ainsi que les zestes d'agrumes et laisser légèrement caraméliser. Déglacer avec le jus d'orange, le jus de citron et le vinaigre de xérès, puis réduire à glace. Ajouter le porto, que l'on aura préalablement réduit au miroir, et mouiller avec le jus de canard.

Dépouiller des impuretés et du surplus de matières grasses. Ajouter les épices et la feuille de figuier.

Laisser mijoter à feu doux et réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Rectifier l'assaisonnement en sel et en épices et vérifier l'acidité, en tenant compte de l'équilibre des saveurs. Fouler dans un chinois et filtrer dans un linge étamine : la sauce doit avoir l'aspect d'un sirop.

Garniture

Détailler les navets en cylindres de 2 cm d'épaisseur et de 4 cm de diamètre.

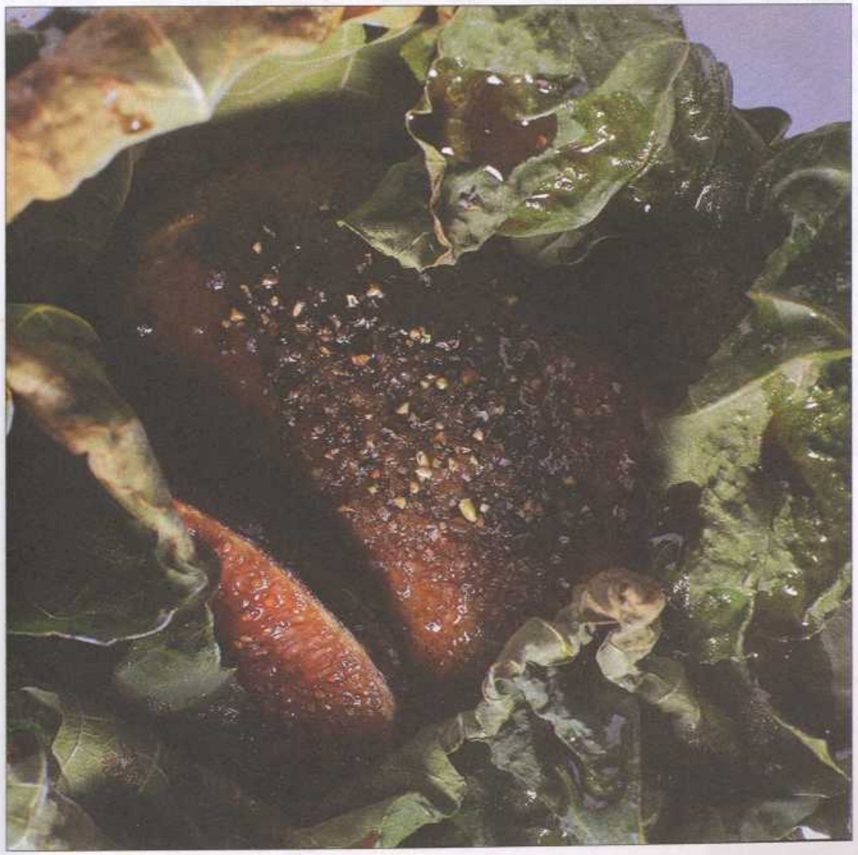
Etuver les navets dans une noix de beurre moussant, verser le fond blanc de volaille et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient fondants à couvert, puis les glacer.

Couper les figues crues, les rôtir dans une noix de beurre, les arroser d'un trait de sauce pour les glacer et poivrer.

Finition et Présentation

Verser la sauce figue en saucière, laisser le foie gras de canard dans la cocotte avec les feuilles, trancher devant les convives et dresser sur les assiettes, où l'on aura réparti la garniture.





Foie gras de canard des Landes

cuit en **papillote,**
pommes à jus – pommes d'api

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	Gros lobes de foie gras de canard des Landes
50 g	de graisse de canard
	fleur de sel

Pommes d'api

9	pommes sauvages d'api

Pommes à jus

500 g	de parures de canard
50 g	de graisse de foie gras
	parures et pelures des pommes
1	échalote
2	gousses d'ail
20 cl	de cidre fermier
30 cl	de jus de canard
	poivre noir en grains

Pommes d'api

Laver et peler les pommes, réserver les parures et les pelures pour confectionner la sauce. Tailler 1 pomme en fine brunoise et la réserver pour la finition de la sauce. Tailler 4 pommes en six quartiers, retirer le cœur et réserver.

Pommes à jus

Faire caraméliser dans une cocotte en fonte les parures de canard dans la graisse de foie gras, puis ajouter les parures et les pelures des pommes, l'échalote taillée en rouelles, les gousses d'ail écrasées ; faire suer le tout.

Dégraisser légèrement, mouiller avec le cidre, réduire de moitié et mouiller avec le jus de canard.

Laisser mijoter pendant 45 minutes à petit frémissement, puis ajouter en infusion le poivre noir concassé et passer au chinois. Au terme de la cuisson, la sauce doit être sirupeuse, brillante et perlée de quelques particules de graisse.

Cuisson du foie gras

Détailler dans le sens de la longueur 2 grosses tranches dans chaque lobes de foie gras. Les assaisonner de sel fin et les saisir dans un sautoir préalablement chauffé avec la graisse de canard. Donner une belle coloration dorée des deux côtés et mettre à égoutter.

Dégraisser légèrement le sautoir et saisir les quartiers de pomme dans la graisse du foie gras, puis les caraméliser des deux côtés et réserver.





Finition et Présentation

Former 4 papillotes à l'aide de feuilles de papier d'aluminium. Disposer 6 quartiers de pomme dans chaque papillote, puis poser 1 tranche de foie gras sur les pommes. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, refermer les papillotes et cuire au four à 200 °C pendant 6 minutes.

Verser la sauce dans une saucière, puis ajouter la brunoise de pomme crue.

Ouvrir les papillotes devant les convives, saucer et râper les 4 dernières pommes à l'aide d'une mandoline en argent.

Foie gras de canard des Landes

cuit en **terrine**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	de foie gras de canard frais des Landes
12 g	de sel fin de mer
3 g	de poivre du moulin
5 cl	de vieil armagnac
5 cl	de porto blanc

Sortir les foies gras du frais 15 minutes avant de les travailler. Séparer les petits lobes des gros et les dénerver tout en respectant le produit. Toujours travailler sur une feuille de papier sulfurisé et veiller à avoir les mains très propres, ou prendre une paire de gants jetables. Prendre soin également de ne pas réchauffer le foie en le gardant dans la main.

Lorsque tous les lobes (petits et gros) sont bien dénervés, les étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les réserver au frais au fur et à mesure de leur préparation.

Mélanger le sel fin et le poivre fraîchement moulu dans un bol. Assaisonner les lobes avec l'ensemble de la pesée et les arroser avec les alcools. Les superposer dans une petite terrine en fonte émaillée, en les tassant légèrement pour que l'ensemble de la préparation puisse entrer dedans.

Ajouter tout ce qui se trouve sur la feuille sur laquelle ont été assaisonnés les lobes, recouvrir la terrine d'un film et la conserver durant 18 heures en chambre froide.

Le lendemain, sortir la terrine du frais et allumer le four à 100 °C. Environ 30 minutes plus tard, retirer le film, fermer la terrine avec son couvercle et la mettre au bain-marie. Porter ce dernier à ébullition et enfourner la terrine aussitôt.

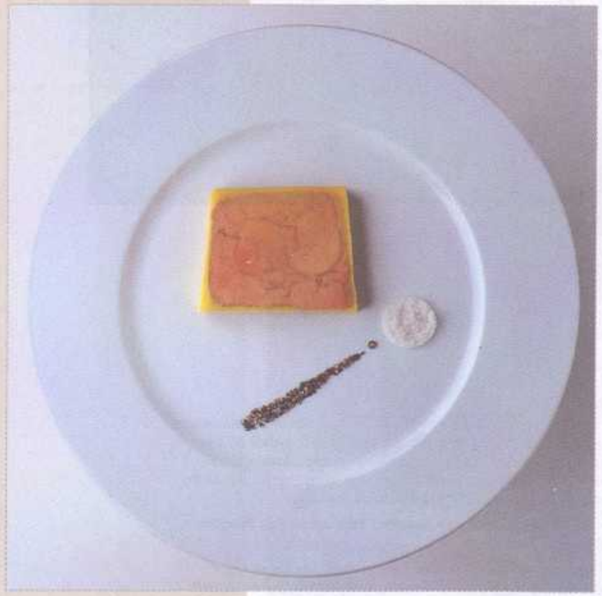
Laisser cuire pendant environ 40 minutes. Lorsque les foies atteignent 50 °C à cœur, sortir la terrine du bain-marie et la laisser reposer pendant 2 heures à température ambiante.

Egoutter soigneusement le foie gras et transvaser la graisse dans un petit faitout haut. Prendre une planchette correspondant juste à la taille de la terrine, la poser sur les foies et presser légèrement. Réserver pendant 6 heures en chambre froide, puis presser plus fortement et laisser pendant encore 12 heures au frais. Mettre le faitout couvert d'un film au réfrigérateur.

Le lendemain, décoller la graisse prise du faitout et retirer toutes les parties non grasses qui se sont déposées au fond. Mettre la graisse dans une petite casserole et la faire fondre. Lorsqu'elle arrête de chanter, l'écumer et la passer au chinois étamine dans un petit récipient posé sur de la glace.

Oter la presse de la terrine, lisser soigneusement cette dernière à l'aide d'une spatule coudée souple en Inox et verser la graisse froide mais encore liquide sur le dessus pour protéger le foie de toute oxydation.

Stocker le foie gras dans sa terrine en chambre froide à l'abri de la lumière. Attendre 1 semaine avant de le servir.



Rissoles croustillantes de foie gras

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g	de foie gras de canard cuit
	fleur de sel
3 l	d'huile de pépins de raisin

Pâte au vin

500 g	de farine de blé type 00
25 cl	de vin blanc sec

Pâte au vin blanc

Mettre la farine dans un saladier en Inox, faire un puits au centre et ajouter une pincée de sel fin de mer et le vin blanc. Mélanger avec le bout des doigts en incorporant petit à petit la farine. Lorsque la pâte est homogène, la couvrir d'un film étirable et la laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Montage des rissoles

Tailler des cubes de foie gras de 8 g pièce.

Abaisser la pâte le plus finement possible, de préférence au laminoir. Sur une moitié de l'abaisse, disposer les cubes de foie gras en les espaçant de 7 cm les uns des autres. Mouiller à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau les contours des cubes et rabattre l'autre moitié de l'abaisse de pâte par-dessus.

Tailler des triangles de 3,5 cm de côté et souder soigneusement les bords, puis les ranger sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et les conserver au réfrigérateur.



Finition et Présentation

Plonger les rissoles dans l'huile de friture à 170 °C. Lorsqu'elles sont bien dorées, les égoutter sur une feuille de papier absorbant, bien les éponger et les saler. Les mettre dans une serviette pliée en artichaut et les servir aussitôt.

Foie gras de canard des Landes

en **cocotte, salsifis, raisins, poires sauvages, sucs** de cuisson au **château-chalon**

Pour 4 personnes

Ingrédients

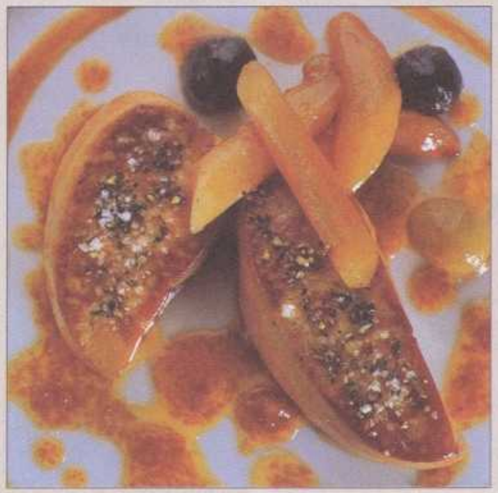
2	gros lobes de foie gras de canard
	fleur de sel

Sucs de cuisson au château-chalon

500 g	de carcasses de canard
30 g	de parures de foie gras
30 g	de graisse de canard
100 g	d'échalotes
2	gousses d'ail en chemise
10	grains de raisin
20 cl	de château-chalon
30 cl	de jus de canard

Garniture

12	salsifis
30 cl	de fond blanc de volaille
3 cl	d'huile d'olive
100 g	de beurre
60	grains de raisin chasselas de Moissac
60	grains de raisin muscat de Hambourg
6	poires Martin sec
50 g	de beurre clarifié
	fleur de sel



Préparation et cuisson des foies gras

Oter le fiel, les nerfs et les parties sanguinolentes des foies gras. Supprimer les parties fines se trouvant sur les extrémités et qui sécheraient à la cuisson.

Assaisonner le foie gras, puis démarrer la cuisson à froid dans une cocotte en fonte et le glisser au four à 200 °C. Le colorer sur toutes ses faces et finir la cuisson en le couvrant de papier d'aluminium.

Sortir le foie et le recouvrir d'un papier film.

Sucs de cuisson au château-chalon

Dans une cocotte en fonte, colorer les carcasses de canard avec 1 cuillerée de graisse de canard. Laisser caraméliser à petit feu, puis ajouter l'ail en chemise, l'échalote en grosses rouelles et les parures de foie gras. Faire suer sans coloration, ajouter les grains de raisin écrasés et verser le château-chalon. Réduire de moitié, ajouter le jus de canard, puis laisser cuire pendant 30 minutes et amener à consistance.

Filtrer dans un chinois étamine sans fouler, vérifier l'assaisonnement, donner un tour de moulin à poivre et ajouter en finition un trait de château-chalon à cru.

Garniture

Laver les raisins, les sécher à l'aide d'un linge et détacher les grains des grappes.

Disposer les grains de raisin sur une plaque antiadhésive et les sécher au four durant 1 h 30 environ, jusqu'à l'obtention de raisins demi-secs.

Les épépiner délicatement avec la pointe d'un couteau d'office pour ne pas les faire éclater.

Tailler les poires en deux, les vider à l'aide d'une cuillère parisienne et les tailler en quartiers.

Marquer les poires en cuisson dans un sautoir avec du beurre clarifié, leur donner une belle coloration dorée et terminer la cuisson au four, à couvert.

Au terme de la cuisson, débarrasser sur une grille et tenir au chaud.

Laver les salsifis avec une brosse pour ôter la terre, les éplucher et veiller à garder les tubercules bien ronds.

Tailler les salsifis en bâtonnets de 12 cm de longueur et les étuver dans du beurre moussant, puis mouiller avec le fond blanc. Au terme de la cuisson, les débarrasser sur grille.



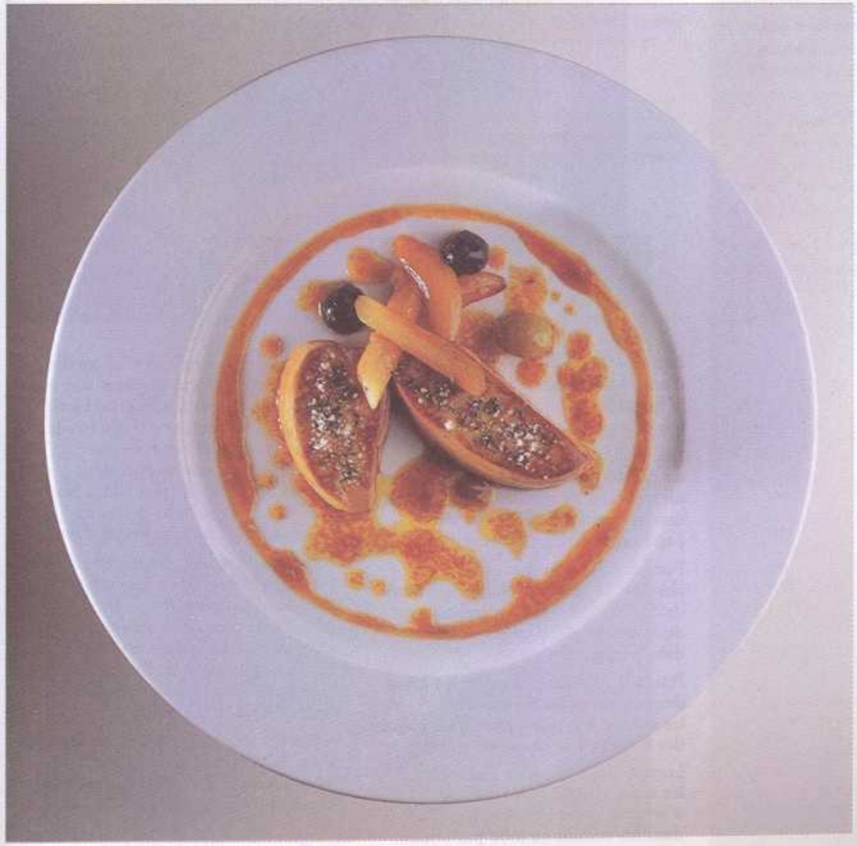
Finition et Présentation

Faire dorer les salsifis dans un sautoir avec le beurre clarifié.

Poser le foie gras dans la cocotte, chauffer au four, ajouter la garniture et arroser d'un trait de vin avant de refermer à l'aide du couvercle. Donner un coup de chaleur vive, puis servir très chaud.

Le foie gras sera découpé en tranches épaisses, dressé sur assiette avec la garniture, nappé de sauce et assaisonné de mignonnette de poivre noir et de fleur de sel.

Le reste de la sauce sera servi en saucière.



Foie gras de canard

vieilli en **bocal**

Pour 2 bocaux

Ingrédients

2	lobes de foie gras cru de canard extra de 500 g pièce
12 g	de fleur de sel moulue
3 g	de poivre fraîchement moulu
2 g	de sucre semoule
8 cl	de jus de truffe
5 l	de graisse de canard clarifiée



Retirer à l'aide de la pointe d'un couteau les traces sanguinolentes, le fiel et les mauvaises graisses qui peuvent se trouver sur les foies gras.

Les assaisonner de fleur de sel, du poivre et du sucre semoule (comme un morceau de viande), puis les laisser mariner pendant 12 heures dans leur papier d'emballage en chambre froide.

Faire fondre la graisse de canard clarifiée, la porter à une température de 55 °C, y plonger les morceaux de foie gras et les laisser ramollir dans la graisse.

Pendant ce temps, blanchir les joints des bocaux et les mettre sur les couvercles, puis verser dans chacun des bocaux 4 cl de jus de truffe.

Lorsque les foies sont malléables, les sortir délicatement à l'aide d'une écumoire et les mettre dans les bocaux (1 lobe par bocal).

Refermer ces derniers et les mettre dans un stérilisateur ou dans une autre casserole, en prenant soin de bien les caler. Les recouvrir d'eau froide, porter à ébullition et faire cuire en maintenant une température constante de 90 °C pendant 1 heure. Retirer le récipient de la source de chaleur et laisser refroidir l'eau.

Ranger les bocaux en chambre froide pendant 48 heures en les posant avec les couvercles vers le bas, puis les stocker de la même manière dans une cave ou dans un local frais à l'abri de la lumière. Ils peuvent être conservés ainsi pendant plusieurs années sans aucun problème.

Ces foies gras peuvent être servis seuls avec du pain au levain toasté, avec une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre, etc.

Foie gras frais de canard des Landes

cuit au **bouillon**, géométrie de **pâtes** à la **farine de châtaigne**, du **porto** réduit, **poivre noir** et **gros sel**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	lobes de foie gras de canard des Landes
	fleur de sel
	poivre mignonnette
80 cl	de bouillon de canard

Porto réduit

50 cl	de vieux porto de 10 ans d'âge
1 cl	de vinaigre de xérès

Pâtes à la farine de châtaigne

100 g	de farine type 00
100 g	de farine de châtaigne
2	œufs

Préparation et cuisson du foie gras

Tailler dans les foies des morceaux réguliers, de forme arrondie, et pesant 140 g chacun. Les conserver au frais dans du papier film.

Mettre à chauffer le bouillon de canard dans une casserole. Assaisonner le foie gras, le plonger dans le bouillon et le laisser cuire pendant 10 minutes environ. Vérifier la cuisson, égoutter du bouillon et réserver sur une plaque.

Pâtes à la farine de châtaigne

Mélanger la farine de blé et la farine de châtaigne, les passer au tamis fin. Creuser une fontaine au milieu, casser les œufs et commencer à pétrir et à homogénéiser la pâte.

La mettre en boule, puis la resserrer pour lui donner du corps, l'emballer dans du papier film et la laisser reposer au frais pendant au moins 3 heures.

Abaisser la pâte au laminoir en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5, puis la découper en triangles, en lunes et en cercles pour avoir un assortiment de formes géométriques.



Finition et Présentation

Plonger les pâtes pendant quelques secondes dans le bouillon de cuisson des foies gras. Une fois cuites, les égoutter.

Les disposer dans des assiettes plates et déposer le foie gras par-dessus. Napper de graisse de foie gras rendue durant le repos et émulsionner avec 1 cuillerée à soupe de bouillon de canard réduit, puis avec le porto réduit assaisonné de vinaigre de xérès. Parsemer d'un peu de gros sel et de poivre noir mignonnette.

Foie gras frais de canard des Landes

grillé au feu de bois,
sauce **pommes – raisins**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	lobes de foie gras frais de canard des Landes (uniquement les gros lobes)
	fleur de sel
5 g	de poivre mignonnette

Sauce

100 g	de foie gras cru
200 g	de pommes vertes
100 g	de raisin blanc
50 cl	de jus de canard
30 cl	de porto
	vinaigre de xérès

Garniture

5	pommes Granny Smith
10	grains de raisin blanc chasselas de Moissac
10	grains de raisin noir muscat de Hambourg
20 g	de beurre clarifié



Préparation et cuisson du foie gras

Tailler le foie gras en 4 grosses escalopes de 170 g pièce, les saler et les griller.

La cuisson dure environ 2 minutes de chaque côté (la vérifier au toucher).

Une fois cuit, retirer le foie gras et le laisser égoutter sur une grille ou sur un papier absorbant, puis l'assaisonner de poivre mignonnette et de fleur de sel.

Sauce

Tailler le foie gras cru en dés et le faire revenir vivement dans une grande casserole sans ajout de matières grasses. Ajouter les pommes vertes, seulement épépinées et taillées grossièrement.

Laisser cuire pendant quelques minutes, puis ajouter les grains de raisin blanc préalablement pressés et laisser réduire légèrement.

Ajouter 10 cl de porto et faire réduire à nouveau. Mouiller avec le jus de canard et laisser mijoter pendant environ 30 minutes.

Rectifier l'assaisonnement, passer au chinois en pressant et acidifier d'un trait de vinaigre de xérès.

Garniture

Laver et peler les pommes.

Tailler 4 pommes en six quartiers *chacune, retirer le cœur et réserver.*

Tailler la dernière pomme en fine brunoise, puis la réserver pour la finition de la sauce.

Epépiner les grains de raisin.

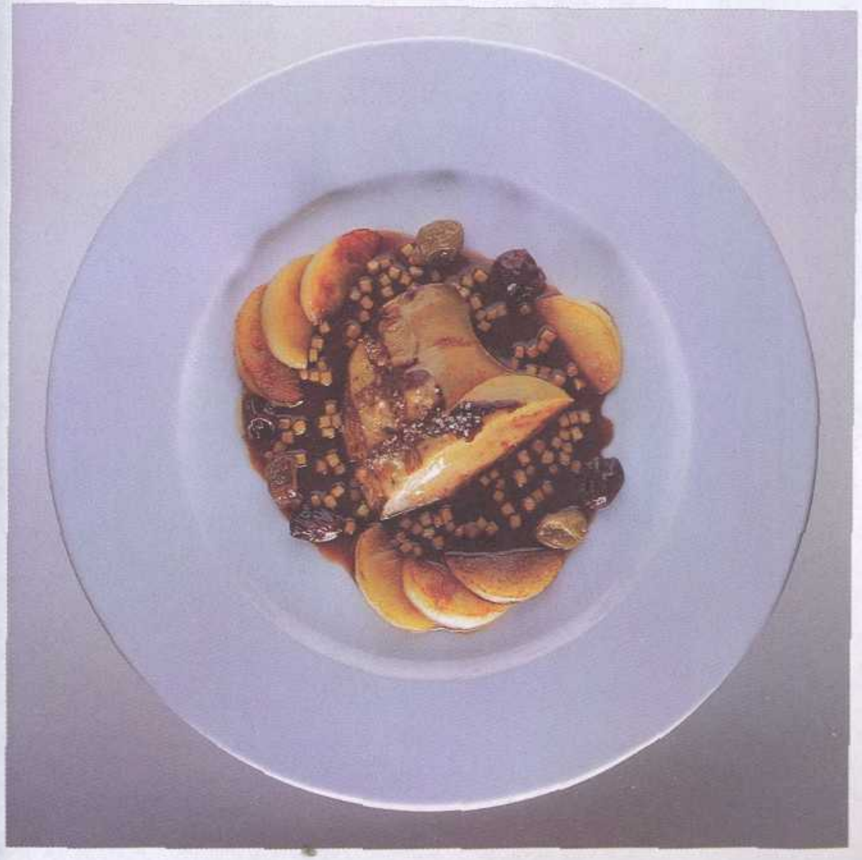
Saisir les pommes à la poêle dans le beurre clarifié, et colorer les deux faces de chaque quartier ; saler en fin de cuisson.

Finition et Présentation

Faire chauffer les quartiers de pomme au four.

Donner une ébullition à la sauce, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et y ajouter les grains de raisin entiers et la brunoise de pomme.

Dresser les escalopes de foie gras chaudes sur assiette, après les avoir bien égouttées. Disposer les quartiers de pomme autour, arroser avec un peu de sauce et parsemer de quelques grains de raisin. Présenter le reste de sauce à part.



Gamberoni

Grenouille

Grive

Gamberoni

Grive

Grenouille

Grive

G

Gamberoni du golfe de Gênes

quelques **légumes sautés** à cru,
cœurs de salade « crispy »



Pour 4 personnes

Ingrédients

16	GAMBERONI
	HUILE D'OLIVE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL
1/2	CITRON
2	BRANCHES DE BASILIC

Jus de têtes

2 CL	DE VIN BLANC
1	OIGNON NOUVEAU
100 G	DE TOMATES BIEN MÛRES
10 CL	DE FUMET DE HOMARD
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	PIMENT D'ESPELETTE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
1	BRANCHE DE BASILIC
2	BRANCHES DE PERSIL

Garniture

2	SUCRINES
2	ARTICHAUTS ÉPINEUX
3	CÉBETTES
2	FENOUILS FANES
2	CAROTTES FANES
1	CÈPE BOUCHON
20	AMANDES FRAÎCHES
12	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
1,5 CL	DE VINAIGRE BALSAMIQUE
	FLEUR DE SEL
10 CL	D'HUILE D'OLIVE

Pommes gaufrettes

2	GROSSES POMMES DE TERRE BF 15
1 L	DE BEURRE CLARIFIÉ
	FLEUR DE SEL

Préparation des gamberoni

Retirer les têtes de 12 gamberoni sur les 16. Les conserver pour la confection du jus de têtes.

Décortiquer toutes les queues de la même manière, en faisant attention de ne pas décrocher les têtes qui restent sur les gamberoni entiers. Retirer les anneaux en laissant la dernière partie de la carapace accrochée sur la queue. Ranger délicatement les gamberoni sur une plaque, couvrir d'un film et conserver au frais.

Jus de têtes

Faire revenir les têtes dans de l'huile d'olive chaude. Ajouter l'oignon ciselé et laisser compoter doucement sur le bord de la plaque du fourneau. Déglacer au vin blanc et laisser réduire à sec. Ajouter les tomates coupées en dés, mouiller avec le fumet de homard et laisser cuire doucement en maintenant un léger frémissement pendant 30 minutes. Ajouter le basilic et le persil, puis retirer le récipient de la source de chaleur et laisser reposer le jus pendant 10 minutes.

Passer tout le contenu du récipient dans un bol mixeur. Finir de l'émulsionner en le montant avec un léger filet d'huile d'olives très mûres. Débarrasser le jus de têtes en le filtrant dans un chinois étamine, le couvrir d'un film et le conserver dans un endroit tempéré.

Pommes gaufrettes

Eplucher les pommes de terre et les tailler en bouchons, puis les passer à la mandoline sur la lame réservée à cet usage. Tailler les bouchons en tranches, donner un quart de tour. Vérifier sur chaque pomme gaufrette que le quadrillage est bien régulier et les mettre au fur et à mesure dans un grand récipient d'eau froide. Une fois qu'elles sont toutes taillées, les rincer délicatement dans plusieurs bains d'eau froide pour retirer l'ensemble de la fécule.

Egoutter les pommes gaufrettes sur un torchon. Les plonger en plusieurs fois dans un bain de beurre clarifié chauffé à 140 °C. Lorsqu'elles sont cuites et uniformément dorées, les prélever à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur une feuille de papier absorbant et les assaisonner aussitôt avec de la fleur de sel. Changer le papier aussi souvent que nécessaire pour obtenir une friture très sèche. La conserver au-dessus du fourneau.

Garniture

Enlever les grosses feuilles se trouvant autour des sucrines. Tailler le cœur dans le sens de la hauteur en tranches de 5 mm d'épaisseur. Parer au niveau du pied, puis couvrir les salades de glace pour les rendre « crispy » (croquantes).

Eplucher les fenouils et les carottes.

Retirer la partie terreuse du pied du cèpe bouchon et l'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

Emincer les cébettes en sifflets.

Ouvrir les amandes fraîches et retirer la membrane qui entoure le noyau.

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond et ôter les parties dures des feuilles. Eplucher le pied comme une asperge, à l'aide d'un couteau fin et pointu.

Retirer le foin et réserver les artichauts au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Egoutter les pétales de tomate confite.

Tailler à la mandoline tous les légumes en copeaux de 1,5 mm d'épaisseur, les réunir dans un saladier et les assaisonner avec quelques grains de fleur de sel.

Finition et Présentation

Egoutter les cœurs de salade, les sécher et les assaisonner de sel, de poivre, d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Les disposer sur un côté des assiettes.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un wok. Saisir les gamberoni, ajouter les légumes et laisser cuire pendant 10 secondes. Ajouter le basilic ciselé, les copeaux de tomate confite et déglacer avec un trait de jus de citron. Vérifier l'assaisonnement.

Dresser les gamberoni avec les légumes chauds mais très croquants, en les répartissant harmonieusement dans les assiettes. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Napper d'un filet de jus de têtes et servir aussitôt, avec les pommes gaufrettes à part.



Gamberoni du golfe de Gênes poêlés

marinade de **cèpes** à l'**échalote** grise ciselée et **persil** plat assaisonnée d'une **huile d'olives** très mûres

Pour 4 personnes



Ingrédients

12	GAMBERONI
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVE
	HUILES D'OLIVES TRÈS MÛRES

Garniture

6	CÈPES DE 80 G PIÈCE
50 G	D'ÉCHALOTES GRISES
1/4	DE BOTTE DE PERSIL PLAT
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL

Jus de têtes

	LES TÊTES DES GAMBERONI
	HUILE D'OLIVE
	PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
1	CITRON JAUNE
10 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE

Préparation des gamberoni

Retirer les têtes de 8 gamberoni sur les 12, et les conserver pour la confection du jus de têtes.

Décortiquer toutes les queues de la même manière, en faisant attention de ne pas décrocher les têtes qui restent sur les gamberoni entiers. Retirer les anneaux en laissant la dernière partie de la carapace accrochée sur la queue. Ranger délicatement les gamberoni sur une plaque, couvrir d'un film et conserver au frais.

Garniture

Retirer la partie terreuse qui se trouve à la base du pied des cèpes. Essuyer délicatement les têtes des cèpes à l'aide d'un torchon humide, en faisant très attention de ne pas dissocier les têtes des pieds. Les ranger délicatement sur une plaque, les recouvrir d'un torchon humide et les conserver au frais.

Effeuiller, laver et essorer le persil plat. Le ciseler finement à l'aide d'un couteau fin, le débarrasser dans un récipient en Inox, le couvrir d'un film et le conserver au frais.

Eplucher les échalotes grises. Les ciseler finement et régulièrement à l'aide d'un couteau fin, les débarrasser dans un récipient en Inox et les couvrir d'un film. Les stocker dans un endroit frais, mais pas au réfrigérateur.

Jus de têtes

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et mettre à revenir les têtes des gamberoni. Lorsqu'elles ont pris une légère coloration blonde, mouiller avec le fond blanc de volaille et laisser cuire pendant 7 minutes, puis retirer de la source de chaleur et laisser infuser pendant 5 minutes.

Piler à l'aide d'un mortier l'ensemble du jus et le filtrer en le passant et en le pressant au maximum dans un tamis de crin.

Au moment de l'emploi, émulsionner le jus des têtes avec un filet d'huile d'olives très mûres. Rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel, du piment d'Espelette, puis réhausser le tout de quelques gouttes de jus de citron. Le jus doit avoir une texture onctueuse.

Finition et Présentation



Couper les cèpes entiers en deux dans le sens de la hauteur et les tailler à l'aide d'une mandoline en tranches régulières et entières (le pied accroché à la tête) de 1,5 mm d'épaisseur. Ranger délicatement et aussitôt ces lamelles de cèpe en forme de rosace sur les assiettes de service, en mettant la base des tranches au centre. Conserver les parures pour une autre préparation.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle noire. Assaisonner de fleur de sel les gamberoni et les saisir de chaque côté dans l'huile chaude, puis les égoutter sur une grille en Inox.

Finir d'assaisonner les rosaces de cèpe en parsemant de manière régulière les échalotes grises ciselées, le persil plat concassé et quelques grains de fleur de sel. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et donner un bon tour de moulin à poivre.

Disposer harmonieusement 2 queues et 1 gamberoni entier sur chaque assiette, napper légèrement avec le jus de têtes et servir aussitôt.



Grosses crevettes

de la pêche locale du jour, vongole, haricots cocos du val Nervia en salade tiède à l'italienne

Pour 4 personnes

Ingrédients

12	gamberoni
1	poulpe
150 g	de blanc de calmar nettoyé
20	palourdes
100 g	de pistes nettoyées
	huile d'olive
	huile d'olives très mûres
	fleur de sel
	piment d'Espelette en poudre
5 cl	de vin blanc
2	citrons jaunes
1	branche de thym
1	feuille de laurier
10 cl	de vinaigre d'alcool
	poivre noir en grains
1/2	botte de basilic
2	gousses d'ail
1	branche de romarin
12	pétales de tomate confite
	gros sel gris de mer
	vinaigre de vin vieux
1	citron jaune
50 g	de riquette sauvage

Garniture

150 g	de haricots cocos du val Nervia
3	feuilles de sauge
1	branche de romarin
	huile d'olives très mûres
	poivre blanc en grains
	fleur de sel

Préparation des coquillages et des fruits de mer

Retirer les têtes de 8 gamberoni sur les 12 et décortiquer toutes les queues de la même manière, en faisant attention de ne pas décrocher les têtes qui restent sur les gamberoni entiers. Retirer tous les anneaux en laissant la dernière partie de la carapace accrochée sur la queue. Ranger délicatement les gamberoni sur une plaque, couvrir d'un film et conserver au frais.

Préparer le court-bouillon pour la cuisson du poulpe : dans un faitout en Inox, mettre les citrons coupés en deux et pressés, le thym, le laurier, du poivre en grains, le vinaigre d'alcool, une poignée de gros sel gris de mer et un bouchon de liège. Porter à ébullition.

Plonger le poulpe nettoyé dans le court-bouillon, pousser la marmite sur le bord de la plaque du fourneau et laisser cuire pendant 20 à 30 minutes en maintenant toujours un léger bouillonnement. Vérifier la cuisson avec une aiguille à brider.

Retirer le récipient de la source de chaleur et laisser refroidir le poulpe dans son bouillon. L'égoutter, tailler les tentacules en tronçons de 1,5 cm de long et les recouvrir d'huile d'olives très mûres. Ajouter les gousses d'ail épluchées, coupées en deux et dégermées ainsi que la branche de romarin et conserver au frais.

Rincer les pistes et les égoutter sur un torchon propre et sec.

Recouvrir les palourdes d'eau froide salée et les laisser pendant 2 heures dans un endroit frais.

Nettoyer les blancs de calmar, les couper en gros triangles et inciser le côté extérieur, en le quadrillant de manière régulière avec la lame d'un couteau fin. Veiller à ne pas les couper de part en part. Les réserver au frais.

Cuisson des cocos

Ecosser les haricots cocos frais. Les mettre dans une casserole, les recouvrir généreusement d'eau froide et porter à ébullition. Ecumer, ajouter les feuilles de sauge, la branche de romarin et les grains de poivre blanc préalablement renfermés dans une bourse. Laisser cuire pendant environ 1 heure en maintenant un léger frémissement. Saler aux trois quarts de la cuisson.

Cuisson des coquillages et des fruits de mer

Egoutter les tronçons de poulpe.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive et saisir les blancs de calmar, les pistes et les palourdes. Déglacer avec le vin blanc et faire cuire à couvert.

Lorsque les coquillages sont ouverts, égoutter l'ensemble du contenu du sautoir dans une passoire posée au-dessus d'une casserole afin de récupérer tout le jus de cuisson.

Faire réduire ce jus de moitié et, lorsqu'il atteint la consistance souhaitée, ni trop liquide ni trop épaisse, le monter légèrement avec un filet d'huile d'olives très mûres.

Vérifier l'assaisonnement, décortiquer 8 palourdes, garder le reste en coquilles pour la décoration et remettre l'ensemble des coquillages et des fruits de mer dans le jus de cuisson.



Finition et Présentation

Saisir les gamberoni dans une poêle noire avec un filet d'huile d'olive. Les assaisonner de quelques grains de fleur de sel et les égoutter sur une grille en Inox.

Egoutter les cocos de leur cuisson et retirer toute la garniture aromatique. Ajouter les pétales de tomate confite et les feuilles de basilic ciselées, puis assaisonner l'ensemble avec un filet de vinaigre de vin vieux et de l'huile d'olives très mûres.

Ajouter quelques gouttes de jus de citron au ragoût de coquillages et de fruits de mer, réunir l'ensemble de la préparation dans un même récipient et refroidir aussitôt.

Mélanger le tout délicatement, ajouter du piment d'Espelette en poudre et vérifier l'assaisonnement.

Lorsque l'ensemble est refroidi, mais pas glacé, le répartir harmonieusement sur les assiettes de service. Ajouter les feuilles de riquette, arroser d'un bon filet d'huile d'olive, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.



Gamberoni du golfe de Gênes sautés

grecque glacée de **légumes** d'été



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 12 gamberoni du golfe de Gênes
- huile d'olive
- fleur de sel
- huile d'olives très mûres
- 1 citron
- 100 g de pétales de tomate confite

Garniture

- 8 carottes fanes
- 8 navets fanes
- 8 fenouils fanes
- 8 radis rouges
- 4 cébettes
- 3 artichauts violets
- 6 cèpes bouchons

Fumet de grecque

- 1 oignon blanc
- 2 échalotes
- 2 branches de céleri
- 1/2 fenouil
- 5 gousses d'ail
- 1 c. à c. de graines de coriandre
- 1 c. à c. de poivre noir en grains
- 50 g de parures de champignon
- 2 zestes d'orange séchés
- 2 zestes de citron séchés
- 1 botte de coriandre fraîche
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- queues de persil
- 2 feuilles de vert de poireau
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 l de fond blanc de volaille
- huile d'olive pour cuisson

Finition et Présentation

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle noire. Assaisonner les gamberoni de fleur de sel et les cuire de chaque côté dans l'huile chaude, puis les égoutter sur une grille en Inox.

Egoutter l'ensemble de la garniture et la disposer de manière harmonieuse sur les assiettes.

Mettre le jus de cuisson des légumes à la grecque dans un saladier. Ajouter les pétales de tomate confite, lier le jus de cuisson en les écrasant à l'aide d'une fourchette et l'émulsionner avec un filet d'huile d'olives très mûres. Acidifier d'un trait de jus de citron et vérifier l'assaisonnement.

Répartir les gamberoni sur les assiettes et saucer légèrement avec la vinaigrette de grecque. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Préparation des gamberoni

Retirer les têtes de 8 gamberoni et les conserver pour la confection du jus de têtes.

Décortiquer toutes les queues de la même manière, en faisant attention de ne pas décrocher les têtes qui restent sur les gamberoni entiers. Retirer tous les anneaux en laissant la dernière partie de la carapace accrochée sur la queue. Ranger délicatement les gamberoni sur une plaque, couvrir d'un film et conserver au frais.

Confection du fumet de grecque

Eplucher, laver et égoutter tous les légumes.

Emincer en tranches de 2 mm d'épaisseur l'oignon, les échalotes, le fenouil et les branches de céleri.

Confectionner un bouquet garni avec les feuilles de poireau, la branche de thym, la feuille de laurier et les queues de persil.

Enfermer les graines de coriandre et les grains de poivre dans une bourse en tissu.

Eplucher les gousses d'ail, les couper en deux et les dégermer.

Laver et égoutter les parures de champignon.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Faire suer sans coloration l'oignon, les échalotes, le fenouil, les branches de céleri, les gousses d'ail et les parures de champignon. Saler légèrement et laisser compoter à couvert pendant 5 minutes. Ajouter la bourse d'épices, le bouquet garni et les zestes d'agrumes séchés.

Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire de moitié et mouiller avec le fond blanc. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire pendant 30 minutes en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau.

A la fin de la cuisson, retirer la cocotte de la source de chaleur et laisser reposer durant 10 minutes.

Passer le fumet de grecque au chinois étamine en pressant bien, puis le débarrasser dans un récipient propre et le refroidir aussitôt.

Ce fumet peut être parfumé de différentes façons : avec de la tomate, du paprika, du curry, du safran, etc.

Garniture

Eplucher les carottes et les navets, en laissant 5 mm de fanes.

Couper les tiges des fenouils fanes et retirer la première peau.

Couper les racines et la pointe des feuilles des cébettes.

Couper les racines et les fanes des radis comme pour les navets et les carottes.

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond ainsi que les parties dures des feuilles. Eplucher, à l'aide d'un couteau fin, le pied comme une asperge. Retirer le foin et réserver les artichauts au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Retirer la partie terreuse qui se trouve à la base du pied des cèpes. Essuyer délicatement les têtes des cèpes à l'aide d'un torchon humide, en faisant très attention de ne pas dissocier les têtes des pieds. Les ranger délicatement sur une plaque, les recouvrir d'un torchon humide et les conserver au frais.

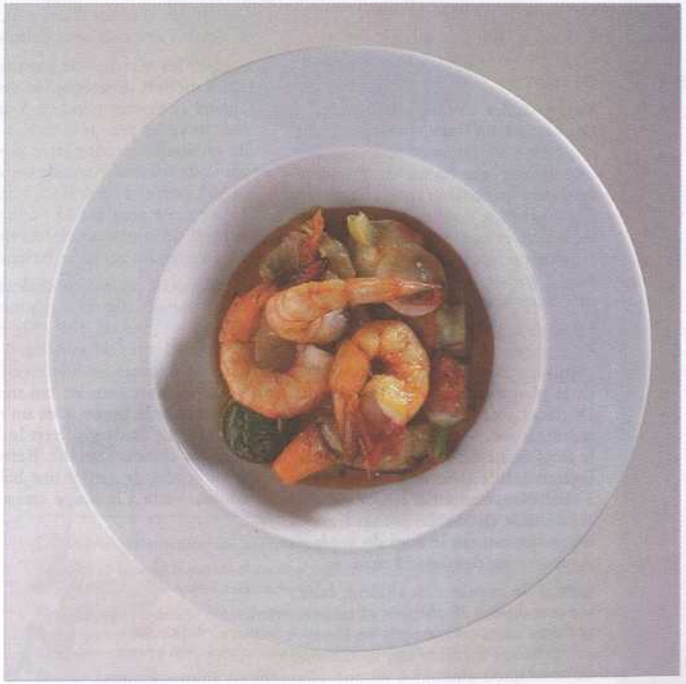
Tous les légumes doivent être lavés, égouttés et manipulés avec beaucoup de précaution car ils sont tous jeunes et donc très fragiles.

Dans un sautoir assez grand, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Ajouter les carottes, les navets, les fenouils, les artichauts, les cèpes et les cébettes. Les saler et les faire suer sans coloration à couvert pendant 2 minutes, puis mouiller à hauteur avec le fumet de grecque.

Laisser cuire les légumes en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. Veiller à ce que le jus de cuisson ne bouille pas trop fort et qu'il ne devienne trop corsé.

Vérifier la cuisson des légumes à l'aide de la pointe d'un couteau ; lorsqu'ils sont d'une belle tenue, les débarrasser délicatement et les laisser refroidir dans leur jus cuisson.

Recommencer cette opération dans un sautoir différent pour les radis. Il faut les garder séparés de tous les autres légumes jusqu'à ce qu'ils soient mis sur l'assiette car ils perdent leur couleur et, de ce fait, colorent tout ce qu'ils touchent.



Grenouilles de la Dombes

en soupe cressonnière

Pour 4 personnes

Ingrédients

40	CUISSES DE GRENOUILLE
	FLEUR DE SEL
120 G	DE BEURRE
20 CL	DE BEURRE CLARIFIÉ
50 G	DE FARINE DE BLÉ TYPE 55
10 CL	DE CRÈME LIQUIDE

Soupe cressonnière

2	BOTTES DE CRESSON
2	ÉCHALOTES
2	GOUSSES D'AIL
100 G	DE POMMES DE TERRE DE CONSERVATION
1	BRINDILLE DE THYM
1	OIGNON PAILLE DE 50 G
70 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1	BLANC DE POIREAU
20 G	DE BEURRE

Fumet de grenouille

2	ÉCHALOTES
3	GOUSSES D'AIL
1	BRINDILLE DE THYM
10 CL	DE VIN BLANC SEC
30 G	DE CÉLERI-BRANCHE
20 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
20 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Préparation des grenouilles

Retirer les grenouilles de la brochette et séparer les cuisses en coupant de chaque côté de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux. Ensuite, sectionner juste au-dessus de la première articulation pour ne garder que les « jambonettes ». Les disposer sur une plaque, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Garder les mollets et la colonne vertébrale pour la confection du fumet de grenouille et celle de la soupe de cresson.

Fumet de grenouille

Désosser entièrement les mollets tout en gardant la totalité des os.

Eplucher, laver et tailler en sifflets réguliers les échalotes et la branche de céleri.

Faire chauffer un filet d'huile dans une cocotte en fonte et saisir sans coloration les carcasses de grenouille afin de leur faire rejeter leur première eau, puis les égoutter dans une passoire. Dans la même cocotte, faire fondre 20 g de beurre et faire suer sans coloration la garniture aromatique taillée en sifflets, avec 3 gousses d'ail en chemise éclatées et 1 branche de thym.

Lorsque la garniture est fondue, ajouter les parures de grenouille et laisser compoter doucement sur le bord de la plaque pendant 5 minutes. Déglacer avec le vin blanc et faire réduire à sec. Mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille, assaisonner légèrement de fleur de sel, porter à ébullition, écumer et laisser cuire doucement en maintenant un léger frémissement, sur le bord de la plaque du fourneau, pendant 15 minutes.

Retirer de la source de chaleur, faire reposer durant 10 minutes et transvaser le fumet dans un récipient en Inox en le filtrant à l'aided'une mousseline. Faire refroidir aussitôt.

Soupe cressonnière

Tailler l'oignon et le blanc de poireau en sifflets réguliers.

Effeuiller, laver et essorer le cresson.

Eplucher les pommes de terre, les laver et les tailler en tranches régulières.

Faire bouillir une casserole d'eau salée, blanchir les feuilles de cresson, les égoutter et les refroidir aussitôt dans un récipient d'eau glacée. Lorsqu'elles sont froides, les égoutter et les presser pour en extraire le maximum d'eau, puis les disposer sur un torchon propre et sec.

Dans une cocotte, faire fondre le beurre. Ajouter la garniture aromatique taillée en sifflets avec les gousses d'ail en chemise éclatées et le thym. Faire suer sans coloration.

Ajouter les tranches de pomme de terre et les mollets de grenouille désossés. Laisser compoter pendant 5 minutes, puis mouiller avec le fumet de grenouille et compléter avec le fond blanc de volaille. Assaisonner de fleur de sel, porter à ébullition, écumer et laisser cuire pendant 15 minutes sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement.

Retirer de la source de chaleur et laisser infuser durant 5 minutes, puis enlever les gousses d'ail et la branche de thym. Porter de nouveau à ébullition et ajouter toutes les feuilles de cresson. Mixer aussitôt dans un bol mixeur et débarrasser la soupe dans un récipient posé sur un lit de glace en la filtrant dans un chinois étamine. Refroidir aussitôt afin de garder une belle couleur verte à la soupe cressonnière.



Cuisson des grenouilles

Assaisonner de fleur de sel les cuisses de grenouille et les passer dans la farine. Les mettre sur un tamis propre réservé à cet usage afin de retirer l'excédent de farine.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et saisir les cuisses. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter 50 g de beurre et finir la cuisson des cuisses en leur donnant une belle coloration blonde et régulière, puis les égoutter dans une passoire.



Finition et Présentation

Désosser sans les abîmer les cuisses de grenouille.

Faire fondre 50 g de beurre dans une poêle. Lorsqu'il devient moussant, y plonger les cuisses de grenouille et les rouler délicatement.

Faire chauffer la soupe cressonnière, ajouter la crème liquide, le reste de beurre et vérifier l'assaisonnement. Mixer fortement pour la rendre mousseuse et très légère, puis la verser dans une soupière très chaude. Elle sera servie en salle sur les cuisses de grenouille.

Dresser harmonieusement les grenouilles dans des assiettes creuses et servir aussitôt.

Cuisses de grenouille de la Dombes

des pieds d'**agneau,**
du **persil plat** comme des épinards

Pour 4 personnes

Ingrédients

18	cuisses de grenouille doubles bien charnues
8	pieds d'agneau
	fleur de sel
	huile d'olive
100 g	de beurre
100 g	de farine de blé de type 55
20 cl	de beurre clarifié
20 cl	de jus d'agneau
1	citron jaune
	huile d'olives très mûres

Garniture

2	bottes de persil plat
60 g	d'échalotes
3	gousses d'ail
40 g	de beurre
2 cl	d'huile d'olive
10 g	de farine
200 g	de girolles
1 l	d'huile de pépins de raisin
	fleur de sel

Préparation des pieds d'agneau

Bucler les pieds d'agneau et les essuyer à l'aide d'un torchon.

Retirer en une fois toute la peau avec la chair qui se trouve autour des os des pieds. Dénerver entièrement sans percer la peau et supprimer les onglets. Assaisonner légèrement les pieds de fleur de sel et les mettre bien à plat dans un sac sous vide pour cuisson ; ajouter une goutte d'huile d'olives très mûres et les tirer sous vide.

Les cuire pendant 12 heures dans un bain de cuisson réglé à une température ambiante de 75 °C. A la fin de la cuisson, les refroidir aussitôt dans un bain d'eau glacée.

Préparation des grenouilles

Retirer les grenouilles de la brochette et séparer les cuisses en coupant de chaque côté de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux, puis sectionner juste au-dessus de la première articulation pour ne garder que les « jambonettes ». Les disposer sur une plaque, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Garder les mollets pour une autre préparation.

Cuisson des grenouilles et des pieds d'agneau

Sortir les pieds d'agneau de leur sac de cuisson et les tailler en cubes réguliers de 2 cm de côté.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle noire et saisir les cubes de pied d'agneau en leur donnant une légère coloration blonde. Lorsqu'ils sont bien croustillants, les égoutter, donner un bon tour de moulin à poivre et les conserver au chaud.

Assaisonner à l'aide de fleur de sel les cuisses de grenouille et les passer dans la farine, puis les mettre sur un tamis propre réservé à cet usage afin de retirer l'excédent de farine.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et saisir les cuisses. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter 50 g de beurre et finir la cuisson des cuisses en leur donnant une belle coloration blonde. Les égoutter dans une passoire.

Garniture

Effeuiller le persil plat en gardant 12 belles branches, qui seront frites. Laver l'ensemble du persil et l'essorer. Le mettre sur une plaque et le recouvrir d'un linge, puis concasser l'équivalent de 2 bonnes cuillerées à soupe de persil pour la cuisson des grenouilles.

Eplucher 1 gousse d'ail et la planter sur les dents d'une fourchette.

Eplucher les 2 autres gousses d'ail, les dégermer et les tailler à la mandoline en fines chips. Faire bouillir une casserole d'eau salée, y plonger les chips d'ail pendant 10 secondes et les refroidir aussitôt dans un récipient d'eau glacée. Lorsqu'elles sont froides, les égoutter et les éponger sur du papier absorbant.

Retirer la partie terreuse des pieds des girolles. Les laver dans plusieurs bains d'eau froide afin de retirer la totalité du sable, en renouvelant l'opération autant de fois qu'il le faut pour obtenir une eau de lavage totalement claire.

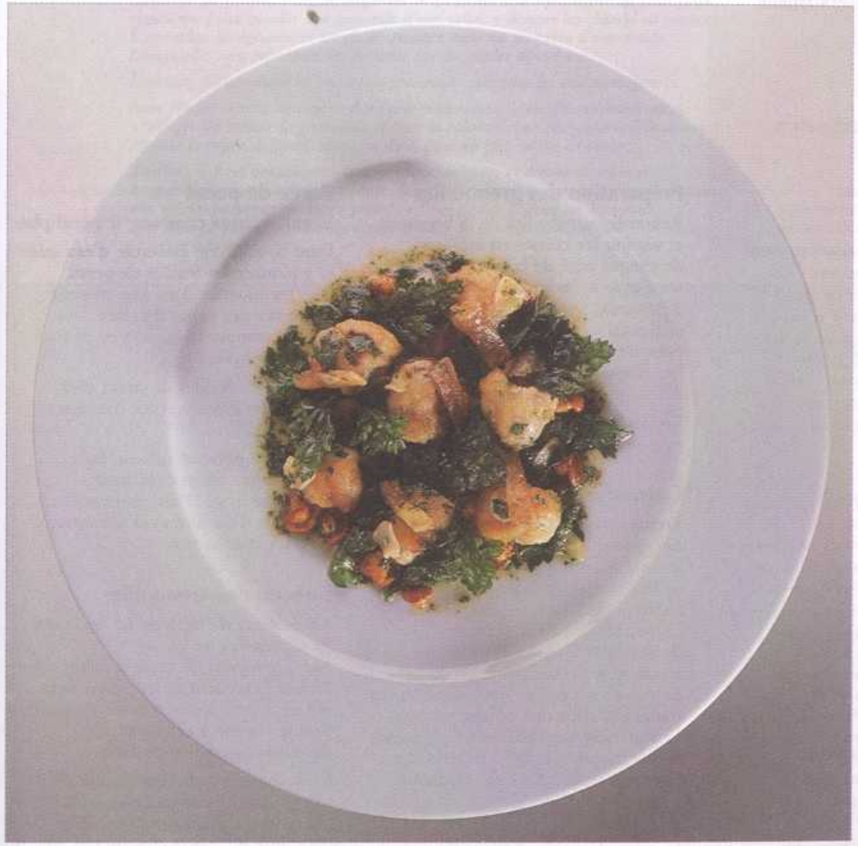
Les égoutter sur un tamis, puis les ranger sur une plaque en Inox perforée et les recouvrir d'un torchon humide.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une petite poêle en Inox et saisir les girolles. Les assaisonner de fleur de sel et les égoutter.

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une bassine à friture et la porter à 160 °C.

Bien sécher les branches de persil plat réservées et les frire. Lorsqu'elles commencent à devenir translucides sans prendre de coloration, les prélever à l'aide d'une écumoire et les disposer délicatement sur une feuille de papier absorbant. Les assaisonner de fleur de sel et les conserver au-dessus du fourneau. Changer aussi souvent que possible le papier afin d'obtenir une friture bien sèche.

Faire chauffer le beurre dans une sauteuse assez grande et le porter au stade de noisette. Ajouter les feuilles de persil plat, les assaisonner légèrement et les remuer avec la fourchette sur laquelle est plantée la gousse d'ail. Lorsqu'elles sont légèrement tombées, les égoutter dans une passoire.



Finition et Présentation

Désosser sans les abîmer les cuisses de grenouille.

Faire fondre le reste de beurre dans une poêle. Lorsqu'il devient moussant, y plonger les cuisses de grenouille et les girolles, puis les rouler délicatement. Ajouter le persil concassé, les pétales d'ail, un trait de jus de citron et donner un bon tour de moulin à poivre.

Faire chauffer le jus d'agneau et vérifier l'assaisonnement.

Disposer les feuilles de persil juste « tombées » au centre des assiettes.

Ranger harmonieusement les cuisses de grenouille, les girolles et les cubes de pied d'agneau, puis ajouter les branches de persil plat frites et arroser d'un bon filet d'huile d'olives très mûres.

Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre, verser un cordon de jus d'agneau et servir aussitôt.

Cuisses de grenouille dorées

purée de **haricots cocos** parfumée de **romarin** et d'**ail**

Pour 4 personnes

Ingrédients

48	Cuisses de grenouille très charnues
20 cl	de beurre clarifié
100 g	de beurre
	Fleur de sel
2	gousses d'ail
100 g	de farine de blé type 55 tamisée
50 cl	de crème épaisse
1	citron jaune
	vinaigre balsamique

Garniture

500 g	de haricots cocos frais
1	branche de romarin
2	feuilles de sauge
	poivre en grains
	gros sel gris de mer
10 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olives très mûres
	vinaigre de vin vieux
3	gousses d'ail
	piment d'Espelette en poudre
10	grains de poivre blanc

Purée de persil plat

1	botte de persil plat
	gros sel gris de mer

Préparation des grenouilles

Retirer les grenouilles de la brochette et séparer les cuisses en coupant de chaque côté de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux, puis sectionner juste au-dessus de la première articulation pour ne garder que les « jambonettes ». Les disposer sur une plaque, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Garder les parures pour une autre préparation.

Garniture

Ecosser les haricots cocos frais. Les mettre dans une casserole, verser le fond blanc de volaille et ajouter suffisamment d'eau pour les recouvrir. Porter à ébullition, écumer, ajouter les feuilles de sauge, la branche de romarin, les gousses d'ail en chemise éclatées et les grains de poivre qui auront été préalablement renfermés dans une bourse en tissu. Laisser cuire pendant environ 1 heure en maintenant un léger frémissement. Saler aux trois quarts de la cuisson.

Egoutter les cocos en conservant 20 cl de jus de cuisson pour détendre la purée si elle est trop épaisse. Retirer toute la garniture aromatique.

Mettre les cocos dans un bol mixeur et les réduire en purée. Lisser cette dernière en la montant légèrement avec un filet d'huile d'olives très mûres et vérifier l'assaisonnement. La débarrasser dans un faitout en Inox, la couvrir d'un film et la conserver au bain-marie.

Au dernier moment, on ajoutera une pincée de piment d'Espelette et un filet de vinaigre de vin vieux.

Purée de persil

Effeuiller, laver et essorer le persil plat.

Faire bouillir une casserole d'eau salée et y plonger les feuilles de persil, puis les égoutter dans une passoire et ajouter des cubes de glace afin de stopper la cuisson et de fixer la chlorophylle.

Lorsque les feuilles de persil sont froides, les essorer et les concasser légèrement.

Les passer dans un mixeur, puis sur un tamis fin pour obtenir une purée lisse. Débarrasser celle-ci, la couvrir d'un film et la conserver dans un endroit frais.

Cuisson des grenouilles

Assaisonner de fleur de sel les cuisses de grenouille, les passer une à une dans la crème fraîche. Retirer l'excédent et les passer dans la farine, puis les mettre sur un tamis propre réservé à cet usage afin de retirer l'excédent de farine.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et saisir les cuisses. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter 50 g de beurre et finir la cuisson des cuisses jusqu'à ce qu'elles soient bien blondes. Les égoutter dans une passoire.



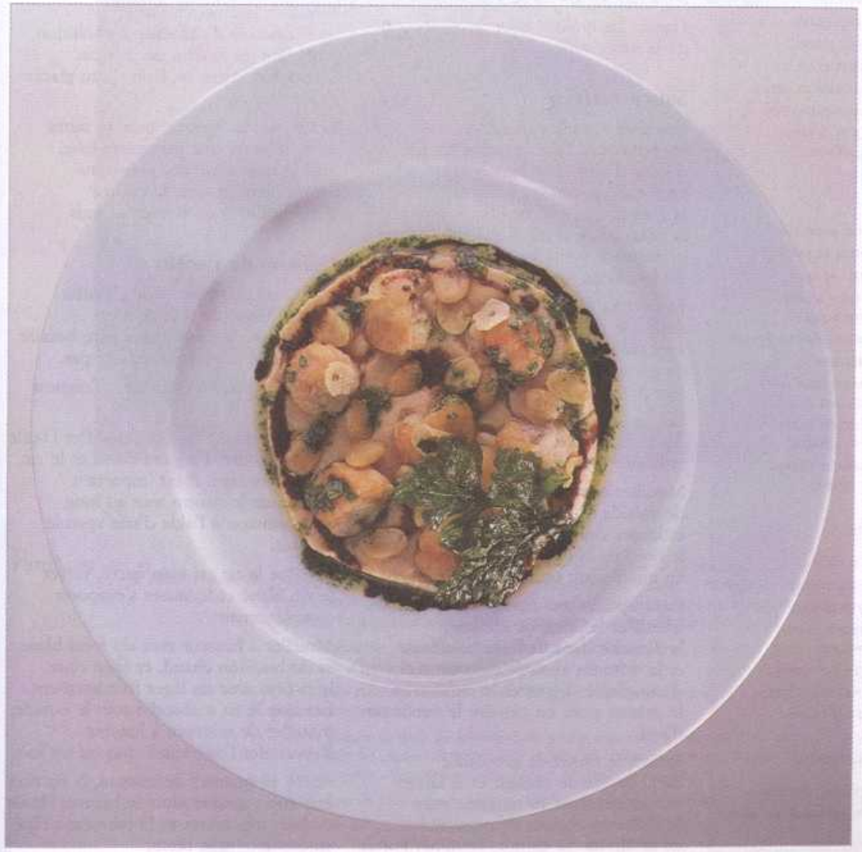
Finition et Présentation

Eplucher les gousses d'ail, les dégermer et les tailler à la mandoline en fines chips régulières. Faire bouillir une casserole d'eau salée, y plonger les chips d'ail pendant 5 secondes, les égoutter et les glacer aussitôt dans un récipient d'eau froide. Lorsqu'elles sont refroidies, les égoutter sur du papier absorbant.

Désosser délicatement les cuisses de grenouille sans trop les endommager.

Faire fondre le reste de beurre dans une poêle noire. Lorsqu'il est moussant, y plonger les cuisses de grenouille et finir la coloration en les roulant délicatement. Ajouter la purée de persil, les chips d'ail, puis un filet de jus de citron.

Tartiner le fond des assiettes avec la purée de cocos et dresser les cuisses de grenouille avec toute la garniture dessus. Arroser d'un bon filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre, ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique et servir aussitôt.



Cuisses de grenouille à la meunière

risotto « au vert »



Pour 4 personnes

Ingrédients

Garniture

40	CUISSES DE GRENOUILLE
	FLEUR DE SEL
100 G	DE BEURRE
	HUILE D'OLIVE
1	CITRON JAUNE
2	GOUSSES D'AIL
20 CL	DE BEURRE CLARIFIÉ
100 G	DE FARINE DE TYPE 55
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Risotto

250 G	DE RIZ ARBORIO
1	OIGNON BLANC
30 CL	DE VIN BLANC
50 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
50 CL	DE BOUILLON DE POULE
40 G	DE BEURRE
90 G	DE PARMESAN RÂPÉ REGGIANO
10 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
5 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Sauce verte

2	ÉCHALOTES
1	GOUSSE D'AIL
3 CL	DE VIN BLANC
25 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1	BOTTE DE CRESSON
1	BRANCHE DE THYM
	HUILE D'OLIVE

Purée de cresson

1	BOTTE DE CRESSON
	GROS SEL GRIS DE MER

Préparation des grenouilles

Retirer les grenouilles de la brochette et séparer les cuisses en coupant de chaque côté de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux. Sectionner juste au-dessus de la première articulation pour ne garder que les « jambonettes ». Les disposer sur une plaque, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Garder les mollets pour la confection de la sauce verte.

Sauce verte

Eplucher et tailler en sifflets les échalotes. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte, ajouter les échalotes, la gousse d'ail en chemise éclatée et la branche de thym. Laisser compoter doucement sur le bord de la plaque du fourneau, sans coloration.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle noire et saisir, sans coloration, les parures des cuisses de grenouille pour leur faire rejeter leur première eau.

Les égoutter, les ajouter sur la fondue d'échalotes, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire à sec.

Mouiller ensuite avec le fond blanc de volaille, porter à ébullition, écumer et laisser cuire pendant 20 minutes sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement.

Faire bouillir une casserole d'eau salée. Effeuiller la botte de cresson, la blanchir dans de l'eau bouillante et la refroidir aussitôt dans un récipient d'eau glacée. Egoutter le cresson et le presser pour en extraire le maximum d'eau.

Retirer le fumet de grenouille de la source de chaleur et le laisser infuser pendant 10 minutes, puis le débarrasser dans une casserole en le filtrant au chinois étamine. Porter de nouveau à ébullition, ajouter les feuilles de cresson blanchies et mixer l'ensemble aussitôt.

Vérifier l'assaisonnement et transvaser la sauce verte dans un récipient en Inox en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine. La refroidir aussitôt.

Purée de cresson

Effeuiller le cresson. Porter une casserole d'eau salée à ébullition, y plonger les feuilles de cresson, les refroidir dans un bain d'eau glacée et les presser.

Les passer au mixeur, puis au tamis afin d'obtenir une purée très lisse. Débarrasser cette dernière dans un récipient propre, la couvrir d'un film et la conserver au frais.

Cuisson du risotto

Dans une casserole, faire chauffer le fond blanc de volaille avec le bouillon de poule, sans faire bouillir afin que le liquide ne réduise pas.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter l'oignon ciselé et le riz, et les faire suer. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois.

Lorsque le riz est bien nacré, verser le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement.

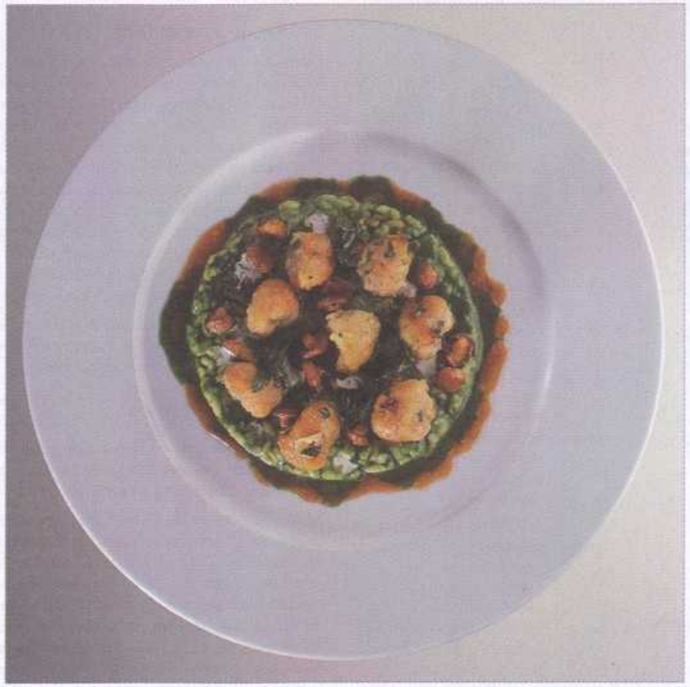
Mouiller à hauteur avec du fond blanc et du bouillon chaud, et faire cuire le risotto avec un léger frémissement. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau à hauteur. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes de cuisson, le riz doit être cuit ; ajouter alors le beurre, l'huile d'olives très mûres et le parmesan râpé en remuant sans cesse.

Cuisson des grenouilles

Assaisonner de fleur de sel les cuisses de grenouille, les passer dans la farine et les mettre sur un tamis propre réservé à cet usage afin de retirer l'excédent de farine.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et saisir les cuisses. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter 50 g de beurre et finir la cuisson des grenouilles en leur donnant une belle coloration blonde et régulière, puis les égoutter dans une passoire.



Finition et Présentation

Eplucher les gousses d'ail, les dégermer et les tailler à la mandoline en fines chips régulières. Faire bouillir une casserole d'eau salée, y plonger les chips d'ail pendant 5 secondes, les égoutter et les glacer aussitôt dans un récipient d'eau froide. Lorsqu'elles sont refroidies, les égoutter sur du papier absorbant.

Faire chauffer doucement sans ébullition la sauce verte, la monter légèrement à l'huile d'olive et ajouter un filet de jus de citron.

Désosser délicatement les cuisses de grenouille en veillant à ne pas trop les endommager.

Faire fondre le reste de beurre dans une poêle noire et, lorsqu'il est moussant, y plonger les cuisses de grenouille et finir la coloration en les roulant délicatement. Ajouter les chips d'ail et un trait de jus de citron.

Mélanger la purée de cresson au risotto et dresser ce dernier sur les assiettes.

Répartir les cuisses de grenouille, mettre un cordon de sauce verte autour, arroser d'un bon filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.

Vol-au-vent aux cuisses de grenouille

écrevisses et champignons des bois

Pour 4 personnes

Ingrédients

	Bouchées individuelles de 8,5 cm de diamètre extérieur et de 4,5 cm de diamètre intérieur
1	Citron
50 g	de beurre
12	lamelles de truffe

Crème de grenouilles

80 g	d'échalotes
3	gousses d'ail en chemise
300 g	de champignons de Paris
	parures, jointures et mollets des grenouilles
30 cl	de vin blanc
	queues de persil
25 cl	de gelée de pied de veau
33 cl	de crème fleurette
50 g	de beurre
2 g	de poivre noir mignonnette
1	bouquet de persil
50 cl	de bouillon de volaille

Garniture

12	quenelles de brochet
20	cuisses de grenouille
12	queues et 24 pinces d'écrevisse « pattes rouges »
12	palourdes décortiquées
12	boutons de guêtre
28	crevettes bouquets
4	petites langoustines
1	branche de fenouil sec
10 g	de poivre noir en grains
	queues de persil
4	gousses d'ail
1	échalote
80 g	de beurre
1	bouquet garni (queues de persil, thym, laurier)
20 cl	de vin blanc sec
30 g	de graisse de volaille

Purée de cresson

1	bouquet de cresson
	gros sel gris de mer

Crème de grenouilles

Dans une cocotte en fonte, faire suer les échalotes en grosses rouelles, les gousses d'ail écrasées et quelques têtes de champignon de Paris escalopées. Ajouter les parures, les jointures et les mollets des grenouilles, laisser suer sans donner trop de coloration, puis déglacer avec du vin blanc. Réduire et ajouter la mignonnette de poivre et les queues de persil. Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille et la gelée de veau. Laisser cuire durant 30 minutes, puis infuser pendant 15 minutes avec le persil et passer au chinois étamine.

Dans une sauteuse, réduire à glace ce bouillon, lui ajouter de la crème et l'amener à consistance. Terminer en le montant au beurre.

Garniture

Sectionner les cuisses des avants, couper à la jointure des mollets pour ne conserver que les cuisses et retirer l'os sans abîmer la chair.

Séparer le corps de la tête des écrevisses. Cuire uniquement les pinces dans un court-bouillon aromatisé de fenouil sec et de poivre noir pendant 2 minutes. Rôtir les queues dans une cocotte pendant 3 minutes puis, au terme de la cuisson, ajouter les gousses d'ail écrasées et les queues de persil. Laisser infuser pendant 10 minutes dans la cocotte avec un linge humide. Après refroidissement, décortiquer les pinces et les queues.

Mettre à dégorger dans de l'eau salée les coquillages dans l'obscurité pour qu'ils rejettent leur sable, puis les rincer à grande eau. Dans une grande sauteuse, faire suer l'échalote ciselée avec une noix de beurre, ajouter 1 gousse d'ail et le bouquet garni. Verser les palourdes égouttées, déglacer avec du vin blanc et cuire à couvert jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. Conserver le jus de cuisson. Une fois refroidies, ébarber les palourdes.

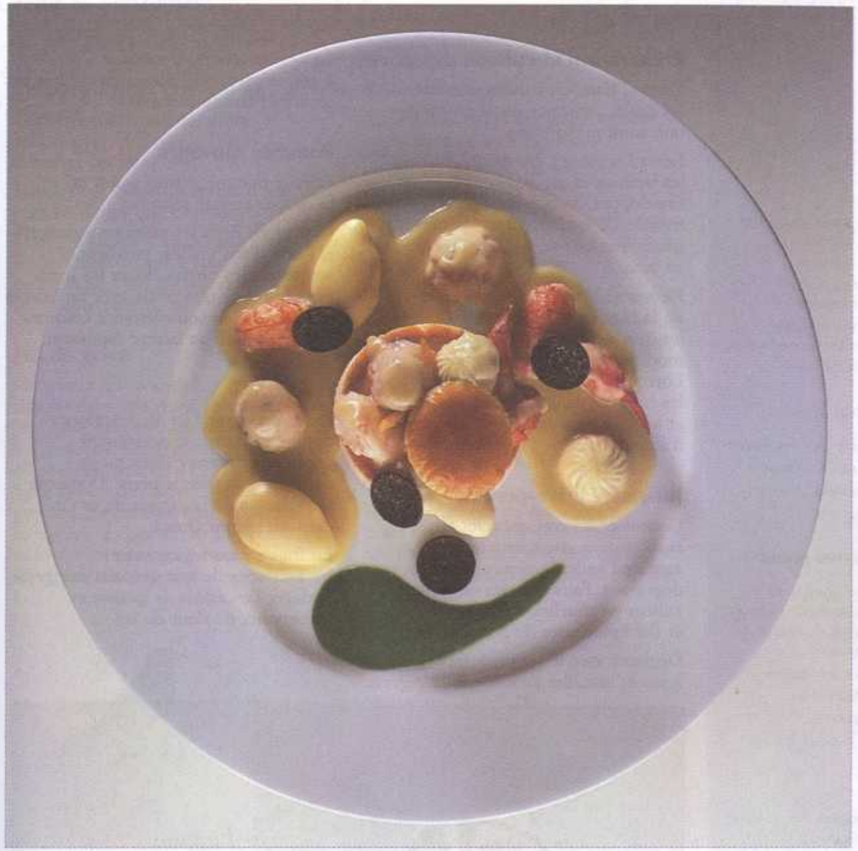
Nettoyer le pied des champignons et sectionner la base. Les laver dans une bassine d'eau claire et les égoutter sur une plaque perforée, puis les saisir dans un sautoir chaud avec la graisse de volaille afin de leur faire rendre l'eau de végétation. Les égoutter à nouveau, les faire revenir dans une noix de beurre moussant et les assaisonner de poivre du moulin.

Décortiquer la queue des crevettes bouquets et les faire sauter vivement.

Décortiquer les langoustines et les débarrasser du boyau.

Purée de cresson

Cuire le cresson à l'anglaise dans de l'eau fortement salée, puis le refroidir rapidement dans l'eau glacée afin de conserver la couleur verte. Le mixer et le passer dans un tamis de crin.



Finition et Présentation



Au moment du service, raidir les cuisses de grenouille, les langoustines et les bouquets dans du beurre moussant. Déglacer avec un trait de vin blanc, réduire à glace et ajouter le reste de la garniture déjà chaude.

Lier le tout dans un sautoir avec de la crème de grenouilles et laisser mijoter pendant quelques instants. Acidifier d'un trait de jus de citron, vérifier l'assaisonnement (poivre du moulin) et servir les bouchées lustrées de plein beurre sur les assiettes. Présenter à part, dans une cassolette, la crème de grenouilles liée avec de la purée de cresson et fortement poivrée.

Brochette de poitrines de grive

sur la **braise**, **pommes** sauvages cuites et crues,
foie gras pané de **poivre du Sarawak**

Pour 4 personnes

Ingrédients

6	grives
16	très fines tranches de lard maigre
100 g	de roquette
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Pommes sauvages

1	pomme granny smith
6	pommes sauvages
30 g	de beurre clarifié
10 g	de beurre

Jus-sauce grive-pomme

	les carcasses et les cuisses des grives
3 cl	d'huile de pépins de raisin
20 cl	de jus de pigeon
2	gousses d'ail
2	échalotes
5 cl	de vinaigre de vin

Foie gras

50 g	de poivre du Sarawak concassé finement
4	escalopes de foie gras de 50 g pièce
50 g	de graisse de canard
	fleur de sel

Préparation et cuisson des grives

Plumer, flamber, habiller et vider les grives ; réserver les abats pour une autre préparation.

Lever les cuisses des grives. Parer les bateaux et les assaisonner. Envelopper chaque poitrine d'une fine tranche de lard et glisser les bateaux, quatre par quatre, sur des brochettes en bois.

Démarrer la cuisson sur la grille de la cheminée. Laisser cuire les oiseaux durant 7 à 8 minutes à feu modéré, en les tournant à mi-cuisson. Lorsqu'ils sont dorés, les retirer, les réserver dans un plat tenu au chaud et les couvrir d'une feuille de papier d'aluminium.

Jus-sauce grive-pomme

Concasser les carcasses, les faire rissoler dans une marmite en fonte avec de l'huile de pépins de raisin et dégraisser. Faire suer les échalotes taillées en rouelles, l'ail et des épluchures de pomme.

Déglacer avec le vinaigre, laisser réduire à sec et mouiller avec le jus de pigeon.

Laisser mijoter pour amener à consistance, puis passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.

Pommes sauvages

Peler la pomme granny smith et la couper en fine julienne.

Couper en deux les pommes sauvages. A l'aide d'une cuillère parisienne, supprimer les pépins. Saisir les demi-pommes dans une poêle avec du beurre clarifié puis, lorsqu'elles sont colorées, finir la cuisson au beurre moussant.

Foie gras

Paner une seule face des escalopes de foie gras avec le poivre noir concassé et presser légèrement de façon à le faire adhérer. Démarrer la cuisson avec la graisse de canard dans un sautoir chaud.

En fin de cuisson, égoutter les escalopes de foie gras sur une grille, éponger l'excédent de graisse et assaisonner de fleur de sel.





Finition et Présentation

Assaisonner la roquette de fleur de sel et d'huile d'olive. Dresser les pommes en fond d'assiette, réaliser un petit dôme avec la roquette et poser le foie gras de canard et les poitrines par-dessus. Servir la sauce à part.

Disperser la julienne de granny smith sur les assiettes, devant les convives.



Poitrines de grive

au **lard** de Colonna,
rôtie d'**abattis** sur une compotée de **cèpes** à l'huile d'olive

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson des grives

Plumer entièrement les grives et les nettoyer, prélever les bateaux. Réserver les foies et les cœurs.

Envelopper chaque poitrine d'une fine tranche de lard de Colonna.

Dans un sautoir chaud, faire rôtir les poitrines de grive avec l'ail en chemise, puis les retirer et les maintenir dans un endroit tiède.

Jus de grive

Concasser les carcasses et les faire rissoler dans une marmite en fonte avec de l'huile de pépins de raisin. Ajouter les gousses d'ail et les échalotes taillées en rouelles, puis verser le jus de pigeon. Faire cuire à feu doux et laisser infuser pendant 30 minutes. Hacher les foies et les cœurs, les ajouter au jus pour le lier et fouler fortement ce dernier afin d'extraire tous les sucs.

Rôties d'abattis

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et les assaisonner.

Griller les tranches de pain et les tartiner de cette farce.

Poêler les rôties dans un sautoir avec du beurre, en veillant à les garder moelleuses.

Vinaigrette

Dans un saladier, faire fondre du sel avec le vinaigre, ajouter du poivre du moulin et le jus de grive, puis émulsionner avec l'huile d'olive.

Compotée de cèpes

Tiédir les cèpes dans leur huile de conservation, les égoutter et les piler à l'aide d'un mortier. Les monter ensuite avec une partie (8 cl) de leur huile légèrement refroidie.



Finition et Présentation

Trier les feuilles de riquette, ôter les grosses côtes pour ne conserver que les pousses. Les laver à grande eau, puis les essorer.

Tiédir les cèpes bouchons après les avoir égouttés, les assaisonner.

Dresser en fond d'assiette la marmelade de cèpes et poser par-dessus les poitrines de grive, les cèpes bouchons, les rôties et le bouquet de riquette. Assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et d'huile d'olive, puis disperser les copeaux de cèpe crus et les cerneaux de noix.

Saucer de vinaigrette au jus de grive au moment de déguster.

Ingrédients

16	grives
16	fines tranches de lard de Colonna
	fleur de sel
100 g	de riquette sauvage
12	cerneaux de noix fraîche
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
2	gousses d'ail

Jus de grive

	les carcasses des grives
3 cl	d'huile de pépins de raisin
20 cl	de jus de pigeon
2	gousses d'ail
2	échalotes

Rôties d'abattis

4	tranches de pain de campagne
40 g	de moelle de bœuf taillée en petits dés
5 g	de truffe noire hachée
10 g	d'échalotes ciselées puis étuvées
30 g	de foie gras de canard détaillé en dés
2	foies de volaille hachés
30 g	de beurre

Vinaigrette

3 cl	de jus de grive réduit
2 cl	de vinaigre de Barolo
5 cl	d'huile d'olives très mûres

Compotée de cèpes

12	gros cèpes à l'huile d'olive
12	copeaux de cèpes crus
12	cèpes bouchons à l'huile d'olive

Grives cuites en cocotte

girolles, raisins et **lard** de ferme mijotés ensemble,
jus-sauce salmis

Pour 4 personnes

Ingrédients

16	GRIVES
100 G	DE CARCASSES DE GRIVE
50 G	DE BEURRE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
3 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
2	BRANCHES DE ROMARIN
	FLEUR DE SEL
16	OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES CONSERVÉES DANS L'HUILE

Garniture

16	GRAINS DE RAISIN BLANC CHASSELAS DE MOISSAC
100 G	DE POITRINE PAYSANNE AU POIVRE
1	PAIN À LA FARINE DE CHÂTAIGNE
20	CHÂTAIGNES
120 G	DE GIROLLES MOYENNES PRÊTES À L'EMPLOI
1	MORCEAU DE POITRINE DE PORC
2	BRANCHES DE FENOUIL SEC
5 CL	DE JUS DE VOLAILLE
50 G	DE BEURRE

Jus-sauce salmis

500 G	DE CARCASSES DE GRIVE
1	ÉCHALOTE
2	GOUSSES D'AIL
50 CL	DE JUS DE PIGEON
	LES FOIES ET LES CŒURS DES GRIVES
	FLEUR DE SEL
30 CL	DE VIN ROUGE
1 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS
50 G	DE PARURES DE FOIE GRAS
1	BRINDILLE DE THYM FRAIS



Jus-sauce salmis

Concasser les carcasses, les faire rissoler dans une cocotte avec de la graisse de canard et ajouter l'échalote émincée, les gousses d'ail écrasées et 1 sommité de thym frais. Dégraisser, déglacer avec le vinaigre de xérès et réduire à sec. Déglacer de nouveau avec le vin rouge avant de le réduire à glace, ajouter le jus de pigeon et cuire pendant 30 minutes environ. Oter les impuretés et le surplus de matières grasses, amener à consistance et laisser infuser dans un endroit tiède.

Filtrer le jus à l'aide d'un chinois étamine sans le fouler, puis le porter à ébullition, lier avec les abats et le foie gras hachés, et rectifier l'assaisonnement.

Préparation des grives

Plumer, flamber, habiller et vider les grives ; réserver les abats pour le jus-sauce salmis.

Sortir la fourchette et brider les grives en deux fois.

Garniture

Détailler des lardons de 1 cm de côté dans la poitrine paysanne au poivre.

Epépiner les raisins et ôter la peau.

Enlever l'enveloppe des châtaignes, les blanchir et les éplucher.

Dans un sautoir chaud, faire rissoler la poitrine de porc, ajouter le beurre et les châtaignes. Mouiller avec le jus de volaille, ajouter les branches de fenouil sec et glacer à feu doux.

Tailler 20 croûtons dans le pain à la farine de châtaigne.



Finition et Présentation

Démarrer la cuisson dans une cocotte en fonte. Colorer les grives sur toutes les faces dans le beurre et l'huile d'olive, puis ajouter les carcasses et faire rissoler à feu doux et à couvert. Au fur et à mesure de la cuisson, ajouter les lardons, les girolles, les croûtons de pain et les grains de raisin.

Tenir les grives rosées, les sortir et les laisser reposer. Faire mijoter la garniture, puis la réserver sur un plat tiède.

Faire pincer les sucs, déglacer avec le fond blanc et laisser réduire à feu doux.

Réchauffer la garniture dans les sucs de cuisson, ajouter le romarin et les olives, puis les grives.

Déglacer avec un mélange d'eau et de cognac, donner un tour de moulin à poivre, couvrir immédiatement et réchauffer vivement.

Présenter la cocotte en salle. Découvrir devant les convives et servir aussitôt.



Poitrines de grive du pays

bardées de **lard** gras en **brochettes** sur la **braise,**
polenta moelleuse aux **olives**

Pour 4 personnes

Ingrédients

16	grives
16	très fines tranches de lard maigre
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
	brins de romarin

Garniture

100 g	de farine fine de maïs
50 cl	d'eau
30 g	de beurre
40 g	de mascarpone
4 cl	d'huile d'olive
60 g	de parmesan râpé
2	tranches de lard de ferme de 1 cm d'épaisseur
28	olives noires du pays
6	gousses d'ail confites
2	petites branches de romarin frais
20 cl	de jus de grive
25 g	de beurre
4	copeaux de cèpe
	fleur de sel

Préparation et cuisson des grives

Plumer, flamber, habiller et vider les grives ; réserver les abats.

Lever les cuisses des grives, parer les bateaux, saler et poivrer. Envelopper chaque poitrine d'une fine tranche de lard et glisser les bateaux quatre par quatre sur des brochettes en bois. Piquer au bout les brins de romarin.

Démarrer la cuisson sur la grille de la cheminée. Laisser cuire les oiseaux durant 7 à 8 minutes à feu modéré, en les tournant à mi-cuisson. Lorsqu'ils sont dorés, les retirer, les réserver dans un plat tenu au chaud et les couvrir d'une feuille de papier d'aluminium.

Garniture

Faire bouillir l'eau et verser un filet d'huile d'olive et la farine de maïs en pluie ; travailler tout d'abord au fouet puis, à consistance, à la spatule.

Faire cuire à feu doux pendant 45 minutes à couvert.

A la fin de la cuisson, incorporer le beurre et le mascarpone, puis le parmesan râpé. La polenta doit être souple, onctueuse et très parfumée.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole ; y plonger les olives et les blanchir durant 3 minutes, puis les rincer à l'eau froide et les égoutter.

Couper la tranche de lard en sections de 5 mm de côté.

Faire chauffer un filet d'huile dans une cocotte en fonte. Ajouter le beurre et, lorsqu'il a fondu, mettre les lardons et les gousses d'ail confites coupées en deux.

Laisser à peine blondir le tout pendant 3 minutes environ, en tournant sans cesse avec une spatule, puis ajouter le jus de grive et le romarin haché. Amener à consistance, retirer les gousses d'ail et incorporer les olives.





Finition et Présentation

Répartir la polenta dans les assiettes, poser dessus les brochettes de grives, puis napper le tout de jus de cuisson des oiseaux. Ajouter les lardons, les olives et les copeaux de cèpe. Servir aussitôt.



Haricot coco

Homard

Huître

Homard

Haricot coco

Huître

Homard

Huître

H

Bouillon de haricots cocos

du val Nervia, **ravioles** de **pecorino** toscan, **caillé** de brebis, **poivre** et **romarin**

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 500 g de haricots cocos frais
- 1 l de fond blanc de volaille
- 5 cl de lait frais
- 5 cl de crème fleurette
- 10 cl d'huile d'olive
- 100 g de caillé de brebis (ou de mamia)
- 1 branche de romarin
- 4 feuilles de sauge
- vinaigre de xérès
- 1 c. à s. de poivre blanc en grains
- de poivre mignonnette
- fleur de sel
- gros sel gris de mer
- 15 g de beurre

Ravioles

- 100 g de farine blanche de type 00
- 1 œuf entier de 65 g
- 6 cl d'huile d'olive
- fleur de sel
- 100 g de pecorino toscan frais
- 50 g de mascarpone

Bouillon de cocos

Ecosser les haricots cocos frais. Les mettre dans une casserole, les recouvrir de fond blanc de volaille et compléter avec de l'eau froide. Porter à ébullition, écumer et ajouter 3 feuilles de sauge, les trois quarts de la branche de romarin et les grains de poivre blanc (préalablement enfermés dans un nouet en mousseline). Laisser cuire pendant environ 1 heure en maintenant un léger frémissement et saler aux trois quarts de la cuisson.

Mettre le caillé de brebis à égoutter dans un linge.

Ciseler finement la dernière feuille de sauge et hacher le reste de la branche de romarin.

Retirer le nouet de poivre du jus de cuisson des cocos, ainsi que les feuilles de sauge et la branche de romarin. Mixer finement les haricots blancs avec un peu de jus de cuisson, le lait, la crème fleurette et l'huile d'olive.

Vérifier l'assaisonnement, passer au chinois étamine et réserver au chaud. Le bouillon doit être d'une consistance onctueuse.

Ravioles

Mélanger dans un saladier la farine, l'œuf, l'huile d'olive et de la fleur de sel. Faire une boule et la fraiser légèrement. Lorsque la pâte est homogène, l'envelopper d'un film et la laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Dans un récipient en Inox, mélanger le pecorino frais avec le mascarpone, vérifier l'assaisonnement et le mettre dans une poche munie d'une petite douille lisse.

Etaler finement la pâte, de préférence au laminoir, et l'humidifier en la badigeonnant très légèrement d'eau à l'aide d'un pinceau. Sur la moitié de la pâte, disposer des petits tas de fromage de la grosseur de deux petits pois et replier par-dessus l'autre moitié de pâte.

Souder la pâte autour des ravioles et découper ces dernières avec un emporte-pièce lisse de 2 cm de diamètre. Les réserver au frais sur une feuille de papier sulfurisé.

Finition et Présentation

Faire chauffer une casserole d'eau salée avec un filet d'huile d'olive. Lorsqu'elle frémit, plonger les ravioles de fromage et les laisser remonter à la surface.

Dans un sautoir, émulsionner 2 cl de fond blanc de volaille avec un filet d'huile d'olive et une noix de beurre.

A l'aide d'une écumoire, plonger les ravioles chaudes dans le sautoir et les glacer à l'aide de ce « beurre monté ».

Mettre un petit tas de caillé de brebis au centre de chaque assiette et ajouter sur chacun d'eux la julienne de sauge, le romarin haché, quelques grains de poivre mignonnette et une pincée de fleur de sel.

Ranger autour les ravioles de pecorino et les arroser d'un filet d'huile d'olive.

Ajouter un trait de vinaigre de xérès dans le bouillon de cocos, mélanger ce dernier et le verser très chaud dans une soupière. Servir aussitôt.

Le bouillon de cocos peut être également servi glacé, mais il faut tout de même que les ravioles soient chaudes.

Bouillon froid de haricots blancs

du val Nervia, épaisse **morue** de Bilbao **servie tiède** et feuilles de **livèche, persil** et **céleri frits**

Pour 4 personnes

Ingrédients

Bouillon

- 500 g de haricots cocos frais
- 1 l de fond blanc de volaille
- 5 cl de lait
- 5 cl de crème fleurette
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 branche de romarin
- 3 feuilles de sauge
- vinaigre de xérès
- 1 c. à s. de poivre blanc en grains
- fleur de sel
- gros sel gris de mer
- huile d'olive pour cuisson
- 20 g de beurre
- huile d'olives très mûres
- vinaigre balsamique

Garniture

- 6 pavés de cœur de morue de Bilbao dessalés de 160 g pièce
- poivre mignonnette
- 100 g de livèche
- 1/4 de botte de persil plat
- 50 g de feuilles tendres et jaunes de céleri-branche
- 1 l d'huile de pépins de raisin
- huile d'olive

Bouillon de cocos

Ecosser les haricots cocos frais. Les mettre dans une casserole, les recouvrir de fond blanc de volaille et compléter avec de l'eau froide. Porter à ébullition, écumer et ajouter les feuilles de sauge, la branche de romarin et les grains de poivre blanc, préalablement enfermés dans une bourse. Laisser cuire pendant environ 1 heure en maintenant un léger frémissement. Saler aux trois quarts de la cuisson.

Retirer du jus de cuisson des cocos la bourse de poivre, les feuilles de sauge et la branche de romarin. Mixer finement les haricots blancs avec un peu de jus de cuisson, le lait, la crème fleurette et l'huile d'olive. Vérifier l'assaisonnement, passer au chinois étamine dans un récipient propre et réserver au chaud. Le bouillon doit être d'une consistance onctueuse.

Garniture

Trier, laver et essorer les feuilles de livèche. Au moment de l'emploi, elles seront juste assaisonnées d'un filet d'huile d'olives très mûres, de quelques grains de fleur de sel et d'un bon tour de moulin à poivre.

Bien éponger les pavés de morue entre plusieurs feuilles de papier absorbant, puis les tailler en 6 pavés réguliers.

Effeuiller, laver et essorer les feuilles de persil plat en retirant les tiges les plus grosses. Laver et essorer les feuilles jaunes et tendres de céleri-branche.

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une friteuse à 160 °C et frire séparément les feuilles de livèche et les feuilles de céleri.

Lorsqu'elles commencent à devenir translucides, les prélever à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur du papier absorbant et les saler aussitôt. Changer les feuilles de papier aussi souvent que possible pour éliminer le maximum de gras. Conserver les fritures dans un endroit chaud.

Au moment de servir, elles seront dressées dans des serviettes individuelles pliées en artichaut.

Finition et Présentation

Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer un filet d'huile d'olive et cuire les pavés de morue doucement, du côté de l'arête. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retourner et ajouter une noix de beurre. Finir la cuisson en les arrosant sans cesse avec le jus de cuisson moussant.

Assaisonner les feuilles de livèche. Egoutter délicatement les pavés de morue sur une grille et les effeuiller en retirant la peau, puis les dresser au centre des assiettes creuses en les intercalant avec les feuilles de livèche.

Parsemer quelques grains de poivre mignonnette sur le dessus, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et de quelques gouttes de vinaigre balsamique.

Ajouter un trait de vinaigre de xérès dans le bouillon de cocos glacé, mélanger ce dernier, vérifier sa consistance et le verser glacé dans une soupière froide. Dresser les fritures tièdes dans les serviettes et servir aussitôt.





Bisque de homard breton

délicate royale

Pour 4 personnes

Ingrédients

6	têtes de homard sans la carapace
3	homards bisque
10 cl	d'huile d'olive
80 g	de beurre
2	gousses d'ail en chemise
80 g	d'échalotes taillées en grosses rouelles
500 g	de tomates fraîches coupées en quartiers
30 g	de concentré de tomates
15 cl	de fine champagne
50 cl	de vin blanc
1,5 l	de fumet de homard
	poivre en grains
1	botte de basilic
50 cl	de crème épaisse
40 g	de julienne de truffes noires
10 cl	de crème montée

Royale

90 g	de foies blonds de volaille de Bresse
180 g	de foie gras de canard
6	œufs entiers
6	jaunes d'œufs
90 cl	de lait entier

Garniture

2	homards bretons
4	lamelles de truffe noire
10 g	de beurre de homard

Bisque de homard

Découper les homards et les têtes en grosses rouelles. Dans une cocotte en fonte, raidir le homard dans un filet d'huile d'olive, ajouter 60 g de beurre et caraméliser. Ajouter les échalotes et l'ail, et faire suer sans coloration.

Ajouter le concentré de tomates et les tomates fraîches, laisser compoter afin de supprimer l'acidité. Déglacer avec la fine champagne et réduire, puis déglacer de nouveau avec le vin blanc et le réduire à glace.

Mouiller avec le fumet de homard et cuire pendant 40 minutes à petit feu, en retirant les impuretés au fur et à mesure de la cuisson mais sans dégraisser.

Au terme de la cuisson, laisser infuser durant 20 minutes sur le coin du feu avec le poivre en grains concassé et le basilic.

Egoutter le bouillon des carcasses, puis écraser celles-ci dans une presse à gras et filtrer la bisque à l'aide d'un chinois étamine.

Royale

Passer à travers un tamis de crin les foies de volaille et le foie gras.

Mettre le lait à bouillir. Détendre les foies avec une petite partie de lait et mettre le reste à refroidir sur glace.

Une fois le lait refroidi, le mélanger aux œufs et aux jaunes, puis au mélange de foie gras et de foies blonds. Assaisonner et réserver 4 cuillerées à soupe de cette mousse. Filtrer à l'aide d'un linge étamine et un minimum de 3 heures, puis supprimer l'écume apparente à l'aide d'une écumoire.

Beurrer des moules à dariole de 5 cm de diamètre et y mouler la préparation à mi-hauteur.

Cuire dans un four à air pulsé avec une ambiance à 80 °C pendant 1 h 10 ; au terme de la cuisson, laisser reposer les royales pendant 20 minutes avant de les démouler.



Garniture

Détailler la queue des homards en fines lamelles dans le sens de la longueur.

Fendre en deux les langoustines, puis les rouler sur elles-mêmes, les maintenir à l'aide de bâtonnets et les ébarber du surplus. Les saisir très rapidement dans une noisette de beurre de homard.

Déposer les lamelles et les pinces de homard dans le même sautoir pour leur donner simplement un coup de chaleur et ajouter les lamelles de truffe fraîche.

Finition et Présentation

Réserver 4 cuillerées à soupe de bisque dans une petite sauteuse, les mettre à réduire et les lier de crème épaisse de façon à avoir une belle onctuosité. Ajouter la mousse de royale réservée et 1 cuillerée à soupe de crème montée.

A l'aide d'un Bamix, émulsionner la bisque avec une noix de beurre et la servir très moussante, en soupière.

Dresser la garniture dans de grandes assiettes creuses en plaçant les royales au centre, surmonter de lamelles de truffe, saucer de bisque réduite et crémée, puis saupoudrer de julienne de truffes sur les bords.



Homard breton de nos viviers

grillé en **carapace** au **feu de bois, jus** de la **presse, courgettes** trompettes, **friture** de peaux et de **fleurs farcies**

Pour 4 personnes

Ingrédients

	homards de 450 à 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
20 cl	de jus de presse

Garniture

Courgettes trompettes

200 g	de courgettes trompettes
1	gousse d'ail
20 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olives très mûres
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson
1	feuille de basilic

Friture de peaux et de fleurs

4	fleurs de courgette
2	langoustines
1	jaune d'œuf
50 g	de farine de riz
4	courgettes vertes moyennes
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson
2 l	d'huile de pépins de raisin

Préparation et cuisson des homards

Séparer la tête de la queue des homards à cru, conserver les têtes pour un jus de presse.

Cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Compter 2 minutes de cuisson pour les queues et 5 minutes pour les pinces. Décortiquer ces dernières à chaud.

Badigeonner d'huile d'olive les queues de homard avec un pinceau et les griller au feu de bois pendant 5 minutes en couvrant l'ensemble d'une cloche. Trancher les queues en médaillons, puis les assaisonner de sel et de poivre du moulin.

Garniture

Courgettes trompettes

Laver les courgettes, sectionner les deux extrémités et les détailler en rondelles épaisses. Les faire revenir dans un filet d'huile d'olive avec la gousse d'ail en chemise éclatée, verser le fond blanc de volaille bouillant cuire à feu doux, puis glacer en fin de cuisson.

Ecraser les courgettes à l'aide d'une fourchette, monter cette purée avec l'huile d'olive et la parfumer avec la feuille de basilic écrasée.

Friture de peaux et de fleurs

Mélanger la farine de riz avec de l'eau froide et le jaune d'œuf.

Retirer le pédoncule des fleurs et sectionner la queue. Concasser les langoustines décortiquées, assaisonner d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin. Farcir les fleurs, les fermer avec un cure-dent et les passer dans la pâte à frire.

Laver les courgettes, les essuyer, les éplucher en fins copeaux et les badigeonner de pâte à frire.

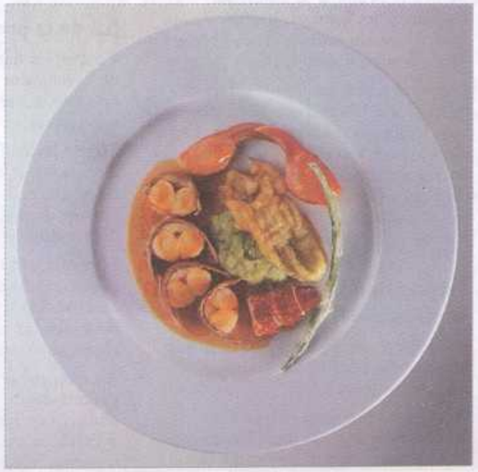
Frire à 120 °C les fleurs et les peaux afin de les dessécher sans les colorer. Les réserver sur un linge absorbant, puis les assaisonner de sel et de poivre du moulin.



Finition et Présentation

Dresser les courgettes trompettes en fond d'assiette, les médaillons de homard autour.

Disposer les fleurs farcies avec les copeaux de courgette et saucer de jus de presse au moment de déguster.



Homard breton à la broche

et **calmars** vivement **saisis,**
sauce d'un **bouillon** émulsionné au **jus** de la **presse**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS BRETONS DE 500 G PIÈCE
2	BLANCS DE CALMAR NETTOYÉS DE 300 G PIÈCE
	HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL
1	ORANGE AMÈRE
1 C. À S.	DE POIVRE MIGNONNETTE
50 G	DE BEURRE

Sauce

1	CITRON
	FLEUR DE SEL
	PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Nage

25 CL	DE VINAIGRE DE VIN BLANC
1 C. À S.	DE POIVRE NOIR EN GRAINS
5	BRANCHES DE FENOUIL SEC
2	CITRONS
	GROS SEL GRIS DE MER

Confection de la nage

Dans un faitout haut en Inox, mettre 4 litres d'eau froide. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, le poivre en grains, le vinaigre blanc et les 2 citrons coupés et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire durant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Brunoise d'orange séchée

Lever le zeste de l'orange à l'aide d'un couteau économe. Retirer le ziste et tailler les écorces en fine brunoise régulière. Faire sécher celle-ci au-dessus du fourneau, puis lorsqu'elle est complètement sèche, la débarrasser dans une boîte hermétique et la conserver dans un endroit sec.

Blancs de calmar

Retirer la peau qui se trouve sur les blancs des calmars, les rincer sous l'eau froide du robinet et les éponger dans du papier absorbant.

Inciser la partie externe des blancs de calmar à l'aide d'une lame très tranchante, en coupant tous les 3 mm dans le sens inverse des fibres (faire attention de ne pas transpercer les blancs de part en part). Les poser sur une plaque, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Préparation et cuisson des homards

Attacher les queues des homards sur une aiguille à brider de manière à les tenir droites.

Plonger les homards pendant 20 secondes dans la nage bouillante. Les égoutter, retirer les pinces et décaler la tête de chacun d'eux juste avant le début de la queue. Récupérer le jus qui s'en écoule ainsi que les parties crémeuses et le corail.

Remplir le coffre de beurre de manière à nourrir les queues durant la cuisson et ajouter une pincée de fleur de sel.

Finir la cuisson des homards en les accrochant sur la broche. Les pendre la tête en l'air, avec un récipient posé dessous afin de récupérer les sucs et le gras qui s'en écoule. Les arroser tout au long de la cuisson (compter environ 10 minutes).

Mettre les pinces dans des paniers et finir la cuisson à la broche en les arrosant avec le beurre qui sort des queues de homard (compter environ 12 minutes).

A la fin de la cuisson, retirer les homards de la broche et les décortiquer entièrement.

Jus de la presse

Couper les têtes en deux dans le sens de la longueur et retirer la poche de sable qui se trouve dans la partie supérieure.

Mettre les coffres dans une presse à carcasses et retirer le maximum de la tête en faisant couler tout ce qui en sort dans le récipient où se trouvent déjà le corail et les parties crémeuses.

Mixer l'ensemble, le passer au chinois étamine dans un saladier et émulsionner le mélange au bain-marie pour obtenir un jus ayant la consistance d'une sauce anglaise.

Au moment de servir, ajouter quelques gouttes de jus de citron, un filet d'huile d'olive, une pincée de piment d'Espelette et un bon tour de moulin à poivre. Vérifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Huiler les blancs de calmar à l'aide d'un pinceau avec de l'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel.

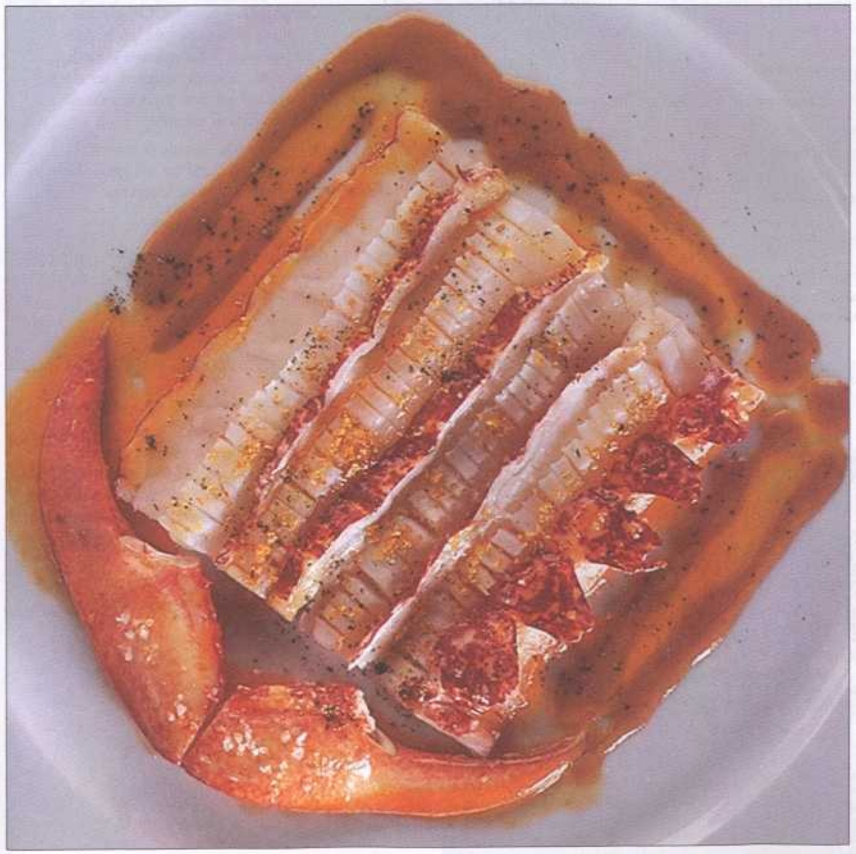
Les saisir vivement du côté des incisions sur une plaque à snacker, puis les retourner si nécessaire pour finir la cuisson. Il est tout de même important de les garder moelleux.

Tailler les queues de homard dans le sens de la longueur en faisant des tranches régulières de 3 mm d'épaisseur.

Tailler les blancs de calmar dans le sens inverse des incisions en fines tranches régulières de 2 mm d'épaisseur de la même longueur que les tranches de homard.

Dresser en quinconce les tranches de homard en les intercalant avec les tranches de blanc de calmar. Former un beau rectangle régulier.

Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer la brunoise d'orange séchée et le poivre mignonnette. Ajouter quelques grains de fleur de sel, vérifier l'assaisonnement du jus de la presse et le mettre en saucière. Servir aussitôt.



Homard breton à la rôtissoire

salsifis étuvés et **caramélisés, jus** de la **presse**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS DE 450 À 500 G PIÈCE
	POIVRE NOIR EN GRAINS
20 G	DE JULIENNE DE TRUFFES NOIRES
	FENOUIL SEC
20 G	DE JULIENNE DE TRUFFES NOIRES

Fumet de homard émulsionné

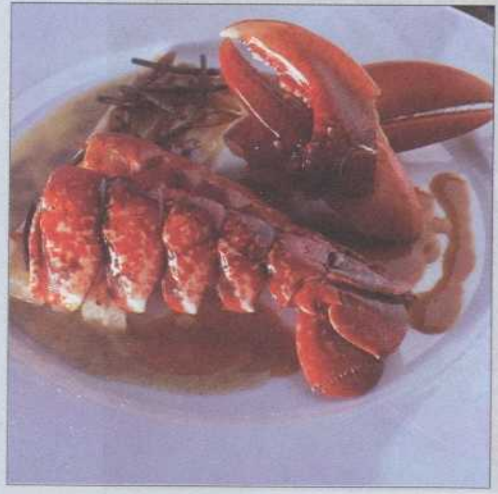
1	CITRON
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
2 CL	DE FUMET DE HOMARD
2 CL	DE JUS DE TRUFFE

Garniture

30	SALSIFIS
30 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
100 G	DE BEURRE
3 CL	DE VINAIGRE DE BAROLO
10 G	DE TRUFFE NOIRE HACHÉE
5 CL	DE JUS DE TRUFFE
	FLEUR DE SEL

Jus de la presse

	LE CORAIL ET LES PARTIES CRÉMEUSES CONTENUES DANS LES HOMARDS
1	CITRON
6 CL	DE FUMET DE HOMARD
4 CL	D'HUILE D'OLIVE
80 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL



Préparation et cuisson des homards

Séparer les pinces des coffres.

Cuire les homards pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir, puis cuire pinces et jointures pendant 6 minutes dans ce même court-bouillon.

Séparer les queues des coffres. Ouvrir les têtes en deux et récupérer le corail et les parties crémeuses. Badigeonner les queues d'huile d'olive avec un pinceau, les assaisonner de sel et les placer dans un panier, puis les cuire à la rôtissoire pendant 6 minutes.

Au terme de la cuisson, laisser reposer les queues de homard dans un endroit tiède et les trancher en deux dans la longueur.

Fumet de homard émulsionné

Mettre le fumet de homard dans un saladier et le monter avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le jus de truffe, acidifier d'un trait de jus de citron et donner un tour de moulin à poivre.

Jus de la presse

A l'aide d'une presse, écraser les coffres afin d'en extraire le jus.

Cuire celui-ci à feu doux à la nappe avec le corail détendu de fumet de homard. Quand il commence à épaissir et à prendre sa couleur, incorporer le beurre en travaillant au fouet afin de lisser la sauce. Assaisonner de fleur de sel, de jus de citron, d'huile d'olive et, enfin, de poivre du moulin. Emulsionner avec un Bamix afin d'homogénéiser le jus, puis le filtrer.





Garniture

Laver les salsifis avec une brosse pour ôter la terre, les éplucher et veiller à garder les tubercules bien ronds.

Tailler les salsifis en bâtonnets de 12 cm de longueur, à raison de 7 pièces par personne, et conserver les extrémités pour la réalisation des salsifis caramélisés.

Etuver les salsifis dans du beurre moussant, puis mouiller avec du fond blanc en veillant à ce qu'au terme de la cuisson le jus enrobe les salsifis. Parfumer de jus de truffe et de truffe hachée.

Emincer les extrémités des salsifis en biais et les faire caraméliser dans du beurre noisette. Une fois la coloration obtenue, dégraisser le sautoir, le déglacer avec du vinaigre de Barolo et laisser à nouveau caraméliser.

Finition et Présentation

Dresser les salsifis au centre de l'assiette et poser le homard dessus, en lui donnant de la hauteur. Glacer à l'aide du fumet de homard émulsionné. Disperser les salsifis caramélisés ainsi que la julienne de truffes noires, puis napper le homard avec le jus de la presse.

Homard breton à l'américaine

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS BRETONS DE 700 G PIÈCE
50 G	DE BEURRE DE HOMARD
80 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL
	PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE
	SOMMITÉS D'ESTRAGON

Sauce

60 G	D'ÉCHALOTES
2	GOUSSES D'AIL
	QUEUES DE PERSIL
1	BRANCHE D'ESTRAGON
1/2	FEUILLE DE LAURIER
5 CL	DE FINE CHAMPAGNE
30 CL	DE VIN BLANC SEC
20 CL	DE FUMET DE HOMARD
10 CL	DE BOUILLON DE POULE
5 CL	DE GLACE DE VIANDE (FOND DE VEAU RÉDUIT À GLACE)
80 G	DE CONCASSÉE DE TOMATES
	FLEUR DE SEL
1	BRINDILLE DE THYM

Nage

25 CL	DE VINAIGRE DE VIN BLANC
1 C. À S.	DE POIVRE NOIR EN GRAINS
5	BRANCHES DE FENOUIL SEC
2	CITRONS
	GROS SEL GRIS DE MER

Confection de la nage

Mettre 4 litres d'eau froide dans un bahut haut en Inox. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, le poivre en grains, le vinaigre blanc et les citrons coupés en deux et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire durant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Préparation et cuisson des homards

Attacher les queues des homards sur une aiguille à brider de manière à les tenir droites.

Plonger les homards pendant 20 secondes dans la nage bouillante. Les égoutter, retirer les pinces et couper les têtes juste avant le début de la queue.

Récupérer le jus qui s'en écoule ainsi que les parties crémeuses et le corail.

Couper les têtes en deux dans le sens de la longueur et retirer la poche de sable qui se trouve dans la partie supérieure. Concasser les coffres et les pattes des homards pour la confection de la sauce.

Mélanger le corail des homards avec la moitié des parties crémeuses et 60 g de beurre afin d'obtenir un beurre de corail homogène.

Avec un couteau, faire une entaille sur les pinces pour faciliter l'extraction de la chair lorsqu'elles seront cuites.

Tailler en 5 tronçons la queue de chacun des homards.

Faire chauffer le beurre de homard dans un sautoir assez grand pour contenir l'ensemble des homards sans qu'ils se chevauchent.

Assaisonner les différents morceaux de homard de fleur de sel et les saisir dans le sautoir en leur donnant une belle coloration blonde et régulière.

Les retourner et ajouter le reste de beurre, puis les arroser sans cesse avec le beurre devenu moussant. Compter 3 minutes de cuisson pour les tronçons et 9 minutes pour les pinces.

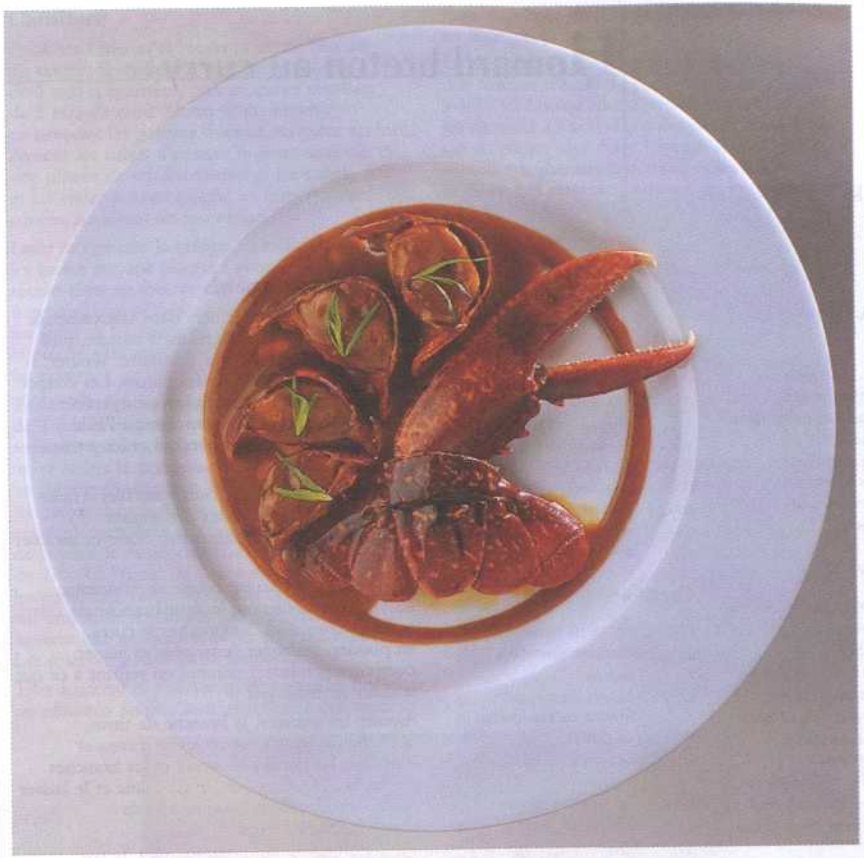
Base de sauce

Eplucher et tailler les échalotes en salpicon régulier.

Retirer les morceaux de homard du sautoir et mettre à la place les coffres et les pattes de homard concassés. Les faire suer en leur donnant une légère coloration blonde. Ajouter le salpicon d'échalotes et les gousses d'ail en chemises éclatées et faire légèrement dorer en décollant tous les sucs.

Déglacer avec le cognac et laisser réduire, puis renouveler l'opération avec le vin blanc. Lorsqu'il est réduit de moitié, ajouter la concassée de tomates, les queues de persil, l'estragon, la branche de thym et la demi-feuille de laurier. Laisser compoter légèrement sur le bord de la plaque du fourneau.

Mouiller avec le fumet de homard, le bouillon de poule et la glace de viande, puis laisser cuire doucement pendant 10 minutes sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement afin que le liquide réduise de moitié et qu'il reste environ 25 cl de base de sauce.





Finition et Présentation

Décortiquer délicatement les pinces de homard et les coudes. Décoller les tronçons de la carapace et, à l'aide d'une paire de ciseaux, découper la partie interne de la carapace afin de faciliter l'extraction de la chair pour les convives.

Remettre tous les morceaux de homard dans un sautoir assez grand.

Passer la base de sauce dans une sauteuse en la filtrant à l'aide d'un gros chinois et en la pressant le plus possible afin de ne rien perdre. Mélanger la moitié de la sauce avec la moitié du beurre de corail et mixer l'ensemble. L'ajouter au reste de sauce et laisser cuire doucement sans ébullition pendant 5 minutes sur le bord de la plaque du fourneau.

Verser la sauce sur les morceaux de homard pour les réchauffer et laisser infuser durant 2 minutes.

Répartir les tronçons de homard et les pinces sur les assiettes. Filtrer une dernière fois la sauce au chinois étamine très fin dans une petite sauteuse et la monter avec le reste de beurre de corail sans la faire bouillir. Ajouter un peu de piment d'Espelette en poudre, un filet de fine champagne, vérifier l'assaisonnement et napper généreusement chaque morceau de homard. Ajouter une petite sommité d'estragon sur chacun d'eux et servir aussitôt.

Homard breton au curry

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	homards bretons de 550 g pièce
50 g	de beurre de homard
50 g	de beurre
	huile d'olives très mûres
	fleur de sel
1	citron

Sauce curry

1	noix de coco
1	citron
1	orange
5	tomates bien mûres
5	gousses d'ail
50 cl	de fumet de homard
30 cl	de fond blanc de volaille
	queues de persil
3	branches de basilic
30 g	de curry de Madras en poudre
1	oignon paille de 60 g
2	échalotes
10 cl	de vin blanc sec
1	branche de thym
1	feuille de laurier
1/2	branche de céleri
	huile d'olive pour cuisson
50 g	de beurre
	piment d'Espelette en poudre

Garniture

1/2	botte de persil
5	oignons nouveaux
1	ananas
1	grappe de raisin muscat de Hambourg
20 cl	de lait
100 g	de farine de blé type 55
50 g	de sucre semoule
5 l	d'huile de pépins de raisin

Finition et Présentation

Faire chauffer 30 cl de sauce curry dans une sauteuse, ajouter une noix de beurre et un filet d'huile d'olives très mûres.

Juste avant l'emploi, ajouter quelques gouttes de jus de citron, vérifier l'assaisonnement et mixer fortement la sauce en incorporant de l'air pour la rendre onctueuse et très mousseuse.

Disposer les médaillons de homard avec leurs pinces et leurs coudes dans les assiettes creuses et chaudes. Verser la sauce autour et disposer la garniture dessus sans la faire tremper, puis donner un bon tour de moulin à poivre, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.

Cuisson des homards

Plonger les homards entiers dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 1 minute, puis les égoutter à l'aide d'une écumoire. Séparer les coffres des queues et des pinces. Les couper en deux dans le sens de la longueur, retirer la poche de sable et les concasser à l'aide d'un gros couteau avec le corail et les parties crémeuses.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Saisir les carcasses de homard concassées, les faire légèrement dorer et les saler modérément.

Ajouter 50 g de beurre coupé en morceaux, les échalotes, l'oignon, la demi-branche de céleri et les gousses d'ail. Saupoudrer le curry en poudre, mélanger l'ensemble et laisser compoter pendant 5 minutes en veillant à ce que le curry ne brûle pas.

Ajouter les tomates, la branche de thym, la feuille de laurier, les zestes de citron et d'orange, les queues de persil et les branches de basilic. Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire en décollant les sucs à l'aide d'une spatule en bois.

Mouiller avec le fumet de homard, le lait de coco et le fond blanc de volaille. Ajouter une pointe de piment d'Espelette et porter à ébullition, puis écumer et laisser cuire pendant 25 minutes en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau.

A la fin de la cuisson, retirer le sautoir de la source de chaleur et laisser reposer la sauce durant 10 minutes, puis la passer à la niçoise et au chinois étamine en pressant bien. Elle doit être liée et ne pas avoir la consistance d'un jus.

Dans un sautoir, faire chauffer le beurre de homard, y jeter les pinces entières et les cuire pendant 7 minutes. Ajouter alors les tronçons de queue de homard et 30 g de beurre, puis saler légèrement. Les cuire pendant 3 minutes en leur donnant une légère coloration blonde et en les arrosant sans cesse avec le beurre de cuisson moussant. A la fin de la cuisson, égoutter les queues et les pinces sur une grille. Décortiquer les pinces et les remettre à côté des tronçons.

Garniture

Eplucher l'ananas et retirer la partie fibreuse du centre. Le tailler en tranches régulières de 5 mm d'épaisseur, puis en cubes réguliers de 5 mm de côté. Mettre le jus obtenu en pressant les parures dans un récipient en Inox. Ajouter les cubes d'ananas, le sucre semoule et une pincée de sel. Bien enrober les cubes et les étaler sur une plaque en Inox pour les faire confire au-dessus du fourneau.

Laver et égrainer la grappe de raisin. Disposer les grains sur une plaque à pâtisserie et les faire sécher dans un four ventilé à 60 °C pendant 4 heures. Lorsqu'ils sont séchés mais pas secs, les sortir et les épépiner délicatement avec la pointe d'un couteau d'office pour ne pas les éclater.

Tailler les oignons nouveaux en fines rondelles de 1 mm d'épaisseur pour obtenir de beaux anneaux entiers et réguliers. Les séparer un par un et retirer la fine peau qui se trouve entre les différentes couches. Au moment de l'emploi, les passer dans le lait puis dans la farine tamisée et les plonger dans une friteuse remplie d'huile de pépins de raisin chauffée à une température de 130 °C. Lorsqu'ils sont bien dorés, les égoutter à l'aide d'une écumoire, les éponger sur un papier absorbant (qui sera changé aussi souvent que nécessaire) et les saler aussitôt. Les réserver au-dessus du fourneau.

Trier le persil et réserver quelques belles branches où plusieurs feuilles sont attachées à des tiges fines. Les laver délicatement et les éponger dans un linge propre et sec.

Au moment de l'emploi, les plonger dans une friteuse d'huile de pépins de raisin chauffée à 160 °C. Lorsqu'elles deviennent transparentes, les égoutter à l'aide d'une écumoire, les éponger sur un papier absorbant (changé souvent pour absorber le maximum d'huile) et les saler aussitôt. Les réserver au-dessus du fourneau.

Sauce curry

Scier la noix de coco en deux, récupérer le lait et gratter la pulpe. Mettre l'ensemble dans un récipient en Inox.

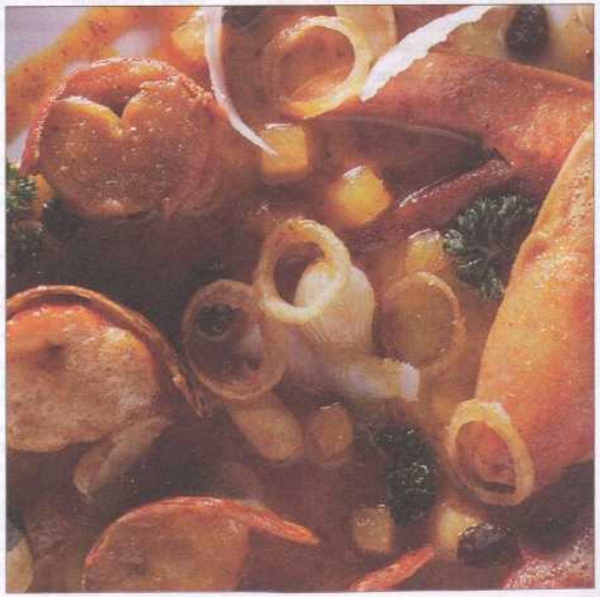
Prélever 2 rubans de zeste sur chacun des agrumes à l'aide d'un couteau économe, sans prendre de peau blanche.

Eplucher, laver et tailler en salpicon régulier l'oignon, les échalotes et la demi-branche de céleri.

Retirer le pédoncule des tomates, puis couper ces dernières en deux, les épépiner et les tailler en gros cubes.

Ecraser les gousses d'ail sans les éplucher.





Homard breton

côtes de **sucrine** à la **Caesar's**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	homards femelles de 450 à 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec
5 cl	de fumet de homard réduit
1	citron
	huile d'olive pour assaisonnement

Garniture

12	petites sucrines (76 côtes)
	fleur de sel
1	citron
40 g	de croûtons prélevés dans 2 petites baguettes de 12 cm
1/2	gousse d'ail
4	fines tranches de lard maigre

Sauce Caesar's

1	jaune d'œuf
50 g	de moutarde à l'estragon
25 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
7 cl	de fumet de homard réduit
50 g	de parmesan râpé
1	citron
1/2	gousse d'ail hachée
1	filet d'anchois dessalé
	tabasco
	les intérieurs d'un homard
1	branche d'estragon

Cuisson des homards

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Compter 6 minutes pour les queues et 5 minutes pour les pinces. Décortiquer ces dernières en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Couper en deux les queues des homards, retirer le boyau.

Rouler les queues et les pinces dans le fumet de homard réduit assaisonné d'un trait de jus de citron et d'huile d'olive.

Sauce Caesar's

Réaliser une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde et l'huile d'olive.

Détendre avec le fumet de homard réduit, ajouter le corail et les intérieurs de homard concassés.

Lier avec le parmesan, puis terminer l'assaisonnement avec l'ail haché, l'anchois, un trait de jus de citron et le tabasco.

Ecraser les feuilles d'estragon et les ajouter dans la sauce, puis rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre du moulin.

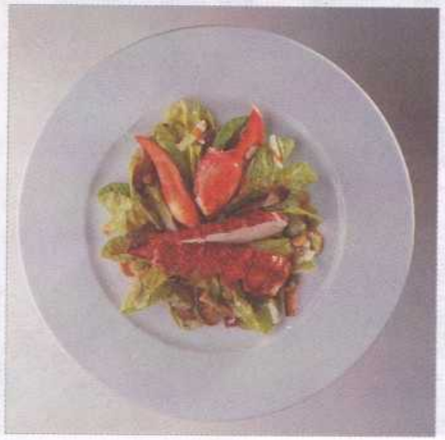
Garniture

Détailler des « petites épées » dans les feuilles de sucrine les plus tendres. Les laver dans plusieurs bains d'eau glacée, puis les essorer délicatement.

Couper les baguettes en deux pour ne conserver que la partie supérieure. Les frotter à l'ail, puis les émincer à l'aide d'un couteau-scie et les toaster à la salamandre.

Griller les tranches de lard de façon à les rendre croustillantes.

Peler le citron à vif, lever les suprêmes et les couper en petits dés de 5 mm de côté.



Finition et Présentation

Assaisonner les côtes de sucrine de sauce Caesar's et de poivre du moulin.

Les répartir au fond des assiettes et disposer les morceaux de homard par-dessus.

Parsemer du salpicon de citron, des croûtons et du lard que l'on aura pris soin de concasser.

Servir à part le reste de sauce Caesar's.

Homard breton de nos viviers

cuit sur la **braise**, des **cèpes** et des **pommes de terre** en **tranches** épaisses **grillées**, jus de la **presse**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	homards bretons de 500 g pièce
	fleur de sel
1	citron
	piment d'Espelette en poudre
	huile d'olives très mûres

Garniture

4	cèpes de 80 g pièce
5	grosses pommes de terre de montagne (pommes de terre de Manosque)
500 g	de graisse de canard clarifiée
1	branche de thym
1	feuille de laurier
10 cl	de fumet de homard
1/2	botte de ciboulette
20 g	de beurre
	huile d'olive

Cuisson des homards et confection du jus de la presse

Attacher les queues de homard sur une aiguille à brider de manière à les tenir droites.

Plonger les homards pendant 20 secondes dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter, retirer les pinces et couper les têtes juste avant le début de la queue. Récupérer le jus qui s'en écoule ainsi que les parties crémeuses et le corail. Couper les têtes en deux dans le sens de la longueur et retirer la poche de sable qui se trouve dans la partie supérieure.

Mettre les coffres dans une presse à carcasses et faire couler tout ce qui en sort dans le récipient contenant déjà le corail et les parties crémeuses. Mixer l'ensemble, le passer au chinois étamine et l'émulsionner au bain-marie pour obtenir une sauce ayant la consistance d'une sauce anglaise.

Au moment de servir, ajouter quelques gouttes de jus de citron, un filet d'huile d'olive, une pincée de piment d'Espelette et un bon tour de moulin à poivre. Vérifier s'il faut saler légèrement.

Mettre les queues et les pinces de homard sur le gril et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Compter 9 minutes de cuisson pour les queues et 11 minutes pour les pinces, puis les décortiquer. Retirer le cartilage et l'écume qui se trouve sur les pinces. Couper les queues en deux dans le sens de la longueur.

Garniture

Laver les pommes de terre sans les éplucher. Faire fondre la graisse de canard, ajouter la feuille de laurier, la branche de thym et saler. Ajouter les pommes de terre séchées et les faire



confire tout doucement sur le bord de la plaque. Lorsqu'elles sont cuites, les faire refroidir dans la graisse, mais les sortir avant que celle-ci ne soit figée. Les couper en tranches de 5 mm d'épaisseur.

Faire réduire le fumet de homard avec de la fleur de thym et le monter au beurre frais. Il servira à glacer les tranches de pomme de terre grillées.

Laver, sécher et couper la ciboulette en bâtonnets de 5 mm de longueur.

Retirer la partie terreuse du pied des cèpes, brosser les champignons sous l'eau froide courante et les essuyer avec du papier absorbant. Les couper en deux dans le sens de la hauteur.

Huiler et saler les tranches de cèpe et les tranches de pomme de terre. Les poser sur le gril et les quadriller des deux côtés. Le temps sera un peu plus long pour les cèpes, qui n'ont pas été cuits au préalable. Les retirer au fur et à mesure qu'ils sont marqués et les poser sur une grille en Inox. Recouvrir les tranches de pommes de terre avec le jus de homard monté au beurre et disposer 5 bâtonnets de ciboulette sur chacune d'elles.

Finition et Présentation

Dresser les tranches de cèpe et de pomme de terre grillées au centre des assiettes, et poser dessus les queues de homard émincées et les pinces. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, donner un bon tour de moulin à poivre, parsemer quelques grains de fleur de sel sur le homard, puis verser la sauce dans une saucière et servir aussitôt.

Homard breton de nos viviers

cuit à la **broche,**
fondue de **tomates** acidulée au **citron, mesclun** d'ici

Pour 4 personnes





Ingrédients

4	HOMARDS BRETONS DE 450 À 500 G PIÈCE
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
1	CITRON JAUNE

Garniture

6	TOMATES EN GRAPPES MÛRES DE 60 G PIÈCE
2	CITRONS DE MENTON
1/2	BOTTE DE BASILIC VERT
20	OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES
20	CÂPRES AU SEL
100 G	DE MESCLUN
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Nage

25 CL	DE VINAIGRE DE VIN BLANC
1 C. À S.	DE POIVRE NOIR EN GRAINS
5	BRANCHES DE FENOUIL SEC
2	CITRONS
	GROS SEL GRIS DE MER

Confection de la nage

Mettre 4 litres d'eau froide dans un bahut haut en Inox. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, le poivre en grains, le vinaigre de vin blanc, les citrons coupés en deux et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire durant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Préparation et cuisson des homards

Attacher les queues de homard sur une aiguille à brider de manière à les tenir droites.

Plonger les homards pendant 20 secondes dans la nage bouillante, puis les égoutter, retirer les pinces et décaler la tête juste avant le début de la queue.

Récupérer le jus qui s'en écoule ainsi que les parties crémeuses et le corail. Conserver corail et parties crémeuses pour une autre recette.

Remplir les coffres de beurre de manière à « nourrir » les queues durant la cuisson, ajouter une pincée de fleur de sel et mettre les homards en cuisson à la broche. Les pendre la tête en l'air, poser un récipient dessous afin de récupérer les sucs et le gras qui s'en écoulent, et les arroser tout au long de la cuisson (compter environ 10 minutes).

Lorsqu'ils sont cuits, retirer les homards de la source de chaleur, les laisser refroidir et décortiquer les queues sans les abîmer.

Mettre les pinces dans des paniers et les cuire de la même manière que les queues, à la broche, en les arrosant avec le beurre qui s'est écoulé des queues de homard (compter environ 12 minutes).

A la fin de la cuisson, les retirer de la broche et les décortiquer entièrement.

Garniture

Effeuiller et laver les petites feuilles de basilic.

Peler les tomates, les couper en 6 quartiers de même taille et retirer les intérieurs. Les ranger sur une plaque en Inox, les couvrir d'un film étirable et les conserver au frais.

Egoutter les câpres du sel et les rincer abondamment sous l'eau froide courante.

Egoutter les olives noires.

Eplucher les citrons à vif, lever délicatement les quartiers sans les abîmer et vérifier qu'il ne reste pas de pépins.

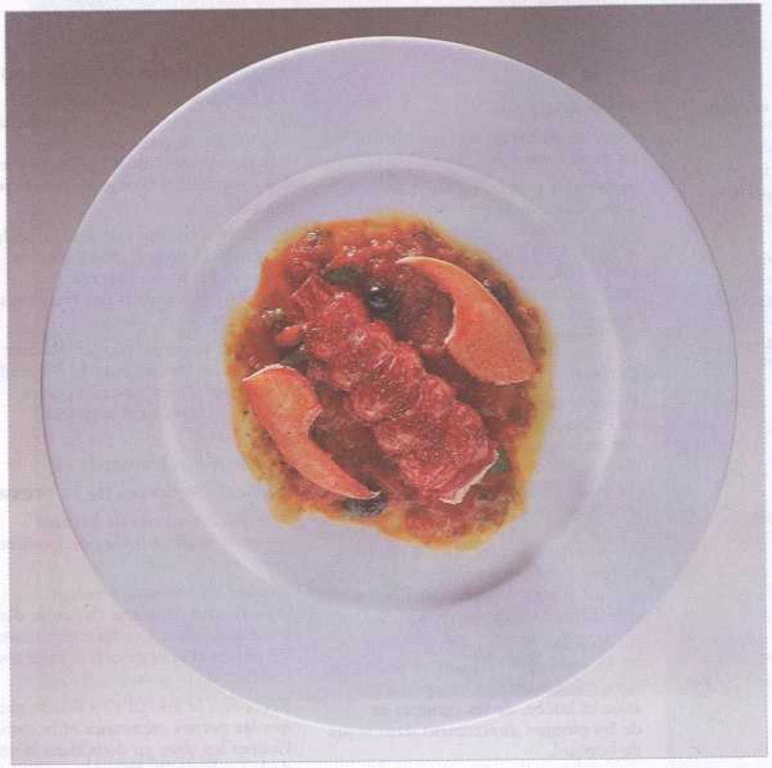
Trier et laver le mesclun dans plusieurs bains d'eau froide. L'égoutter, l'essorer délicatement et le ranger sur une plaque perforée. Le recouvrir d'un linge humide et le stocker au frais.

Faire chauffer deux poêles noires avec un filet d'huile d'olive.

Saisir sans coloration les pétales de tomate du côté de la présentation (face extérieure de la tomate) et les assaisonner de fleur de sel.

Retourner les pétales de tomate et les faire compoter sur le bord de la plaque du fourneau jusqu'à ce que toute l'eau de végétation soit évaporée. Surveiller qu'ils ne prennent pas de coloration.

Ajouter les quartiers de citron, les olives noires et les câpres égouttées, puis faire compoter doucement l'ensemble pendant 2 minutes.



Finition et Présentation

Réchauffer légèrement les queues et les pinces de homard, en les nourrissant avec une noix de beurre.

Incorporer les feuilles de basilic à la fondue de tomates et donner un bon tour de moulin à poivre.

Répartir la fondue de tomates avec toute la garniture au fond des assiettes.

Disposer par-dessus les queues et les pinces de homard.

Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un tour de moulin à poivre et arroser d'un bon filet d'huile d'olives très mûres. Servir aussitôt.

Assaisonner le mesclun avec un trait de jus de citron, de l'huile d'olives très mûres, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Mélanger délicatement et dresser sur des petites assiettes à part.

Homard de nos viviers

cuit sur la **braise, jus** de la **presse, spaghettini, truffe, tomate, basilic**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS BRETONS DE 550 G PIÈCE
	FLEUR DE SEL
30 CL	DE FUMET DE HOMARD
50 G	DE PARMESAN RÂPÉ
15 G	DE BEURRE
1	CITRON
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Garniture

Pâte à spaghettini

300 G	DE FARINE DE BLÉ TYPE 00
3	ŒUFS ENTIERS
5 CL	D'HUILE D'OLIVE

Truffes et tomates

20	PÉTALES DE TOMATE SÉCHÉE
100 G	DE TRUFFES NOIRES DE TAILLE RÉGULIÈRE
1/2	BOTTE DE BASILIC VERT

Garniture

Pâte à spaghettini

Dans un récipient, mélanger la farine, les œufs entiers et l'huile d'olive.

Incorporer progressivement un peu d'eau. Lorsque la pâte est relativement souple, la fraiser légèrement sur le marbre avec la paume de la main. Dès qu'elle est homogène, la rouler en boule, la mettre dans un papier film et la laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Confection des spaghettini

Passer la pâte dans le laminoir en l'étalant à 1 mm d'épaisseur. Tailler des rectangles réguliers de 20 cm de long sur toute la largeur du laminoir, puis les passer sur la guitare à pâtes du côté où les fils sont le plus rapprochés. Bien les fariner et les mettre parfaitement à plat sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie. Les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Au moment de l'emploi, il suffira de les immerger pendant 10 secondes dans une casserole d'eau bouillante salée et huilée, de les égoutter et de les plonger directement dans le jus de homard.

Truffes et tomates

Laver et brosser les truffes sous l'eau froide courante, puis les éponger dans un papier absorbant.

Les parer pour obtenir des truffes bien régulières et les tailler en forme de cube.

Ensuite, les retailler en bâtonnets réguliers de 4 mm de côté sur une longueur respectant la taille des truffes (c'est pour cela qu'il est important qu'elles soient régulières).

Ecraser le reste de la truffe avec les parures à l'aide d'une fourchette sur une feuille de papier sulfurisé. Les transvaser dans un bol en verre, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Egoutter les pétales de tomate séchée, en garder 8 pour la décoration et couper le reste en lanières. Les débarrasser dans des récipients différents.

Effeuiller le basilic tout en gardant 12 doubles feuilles pour la décoration. Concasser le reste avec la pointe d'un gros couteau et réserver.

Cuisson des homards et confection du jus de la presse

Attacher les queues de homard sur une aiguille à brider de manière à les tenir droites.

Plonger les homards pendant 20 secondes dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter, retirer les pinces et couper la tête juste avant le début de la queue.

Récupérer le jus qui s'en écoule ainsi que les parties crémeuses et le corail. Couper les têtes en deux dans le sens de la longueur et retirer la poche de sable qui se trouve dans la partie supérieure.



Mettre les coffres dans une presse à carcasses et faire couler tout ce qui en sort dans le récipient où se trouvent déjà le corail et les parties crémeuses. Mixer l'ensemble, le passer au chinois étamine et l'émulsionner au bain-marie pour obtenir une sauce ayant la consistance d'une sauce anglaise. Au moment de servir, ajouter quelques gouttes de jus de citron, un filet d'huile d'olive, une pincée de piment d'Espelette et un bon tour de moulin à poivre. Vérifier s'il faut saler légèrement.

Mettre les queues et les pinces de homard sur le gril et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Compter 9 minutes de cuisson pour les queues et 11 minutes pour les pinces, puis lorsqu'ils sont cuits, les décortiquer. Retirer le cartilage et l'écume qui se trouve sur les pinces. Couper les queues en deux dans le sens de la longueur.



Finition et Présentation

Diviser le fumet de homard dans deux sautoirs, le faire chauffer et ajouter la truffe hachée et les lanières de tomate séchée, puis plonger dedans les spaghettini préalablement ébouillantés. Les rouler dans le fumet en donnant aux sautoirs un mouvement circulaire. Cette opération doit être rapide pour que les spaghettini ne soient pas trop cuits.

Lorsque les pâtes sont cuites, ajouter une noix de beurre, un filet d'huile d'olives très mûres, les feuilles de basilic concassées et le parmesan râpé.

Finir d'enrober les spaghettini de leur jus de cuisson, puis en entourer une portion autour des dents d'une fourchette baïonnette (en prenant également de la garniture) et les rouler pour former un joli rouleau. Les disposer en une fois au centre de l'assiette et recommencer cette opération pour les autres assiettes. Répartir le reste du jus de cuisson et un peu de garniture sur les assiettes, puis dresser les homards.

Disposer les pétales de tomate confite entiers, les feuilles de basilic et les lamelles de truffe huilées.

Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un tour de moulin à poivre et arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, puis mettre le jus de presse en saucière et servir aussitôt.

Homard breton en nage épicée

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS FEMELLES DE 450 À 500 G PIÈCE
	FENOUIL SEC
	POIVRE NOIR EN GRAINS

Nage de homard

2	TÊTES DE HOMARD
1	TRANCHE DE CITRON
1	ZESTE DE CITRON
35 G	D'ÉCHALOTES
35 G	DE NAVETS
35 G	DE CÉLERI-BRANCHE
40 G	DE POIREAUX
50 G	DE CAROTTES
100 G	DE TOMATES FRAÎCHES COUPÉES EN QUARTIERS
50 G	DE CHAMPIGNONS DE PARIS
5 G	DE BÂTON DE CITRONNELLE
5 G	DE GINGEMBRE FRAIS RÂPÉ
3 G	DE PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE
3	GOUSSES D'AIL
	FLEUR DE SEL
60 CL	DE BOUILLON DE POULE
	BASILIC, PERSIL, CORIANDRE FRAÎCHE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
2 G	DE GRAINES DE CORIANDRE
2 G	DE POIVRE EN GRAINS

Hachis de corail

2	CITRONS
1	OIGNON NOUVEAU
	LE CORAIL CRU DE 2 TÊTES DE HOMARD LÉGÈREMENT CONCASSÉ
	LE CORAIL CUIT DE 2 TÊTES DE HOMARD HACHÉ FINEMENT
2 G	DE GINGEMBRE RÂPÉ FIN
8	PÉTALES DE TOMATE CONFITE CONCASSÉS
	PARTIES CRÉMEUSES DE 2 TÊTES DE HOMARD CONCASSÉES
10 CL	D'HUILE D'OLIVE

Mélange d'herbes

	FINE CIBOULETTE EN PETITS BÂTONNETS DE 4 MM DE LONG
20	FEUILLES DE PERSIL PLAT CONCASSÉES
8	FEUILLES DE BASILIC
6	FEUILLES DE CORIANDRE FRAÎCHE
	CERFEUIL
4	FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE

Cuisson des homards

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Compter 3 minutes de cuisson pour les queues et 6 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces dernières en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Les homards ne sont pas cuits de façon traditionnelle dans leur nage mais simplement dans cette infusion, ce qui permet de garder la saveur originelle du produit.

Nage de homard

Découper la tête des homards en petits morceaux.

Dans une cocotte en fonte, raidir les homards dans un filet d'huile d'olive. Ajouter la carotte, le navet, le céleri, les poireaux, les champignons, l'ail et l'échalote taillés en grosse mirepoix. Faire suer, puis ajouter la tomate fraîche et laisser compoter afin de supprimer l'acidité.

Ajouter le zeste et la tranche de citron et mouiller avec le bouillon de poule. Ajouter le piment d'Espelette, les graines de coriandre, le poivre en grains, la citronnelle et le gingembre. Laisser cuire pendant 30 minutes à petit feu en dépouillant des impuretés et en dégraissant. Au terme de la cuisson, laisser infuser durant 20 minutes sur le coin du feu avec le basilic, la coriandre fraîche et le persil.

Retirer délicatement le bouillon à l'aide d'un pochon en le filtrant au chinois étamine sans le troubler et rectifier l'assaisonnement.

Hachis de corail

Mettre les citrons entiers à cuire au four à 120 °C pendant 45 minutes. Les couper en deux et retirer la pulpe, passer le tout au tamis fin.

Au moment de l'emploi, ciseler l'oignon nouveau, incorporer le corail cuit, le corail cru, les parties crémeuses, le gingembre, l'huile d'olive, la purée de citron et la tomate confite. Mélanger délicatement et ajouter le mélange d'herbes.

Mélanges d'herbes

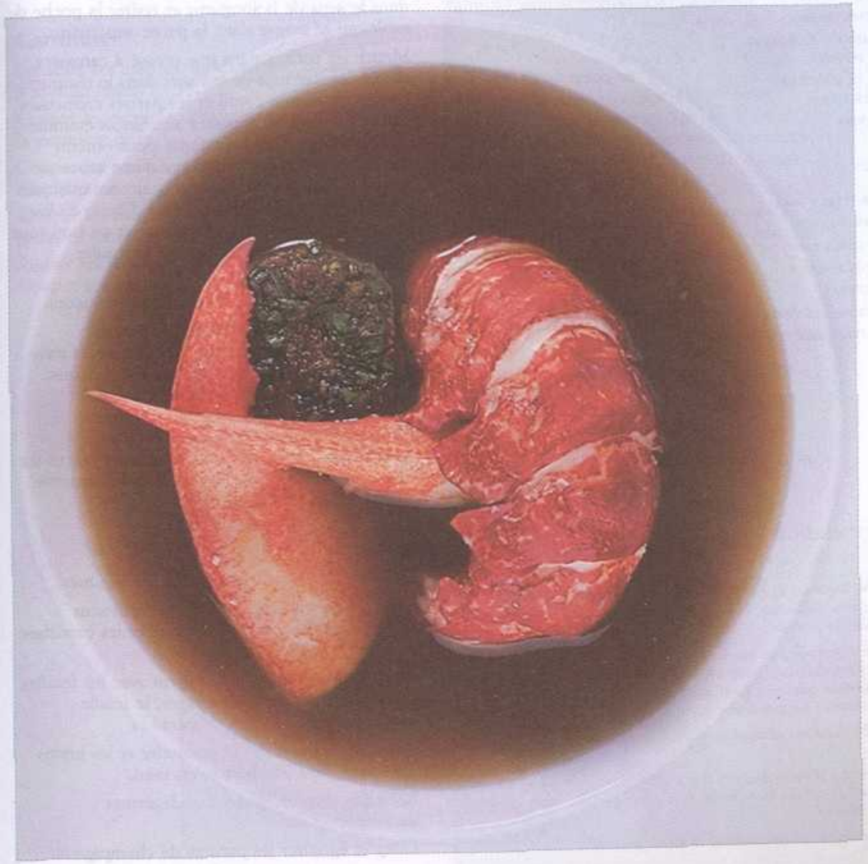
Laver et sécher toutes les herbes séparément, puis les mélanger et les concasser.

Finition et Présentation

Dresser un petit dôme de hachis de corail au milieu d'une assiette creuse et disposer 1 queue de homard dessus, après l'avoir taillée en deux et avoir retiré le boyau. Dresser la nage dans un crémier.

Servir la nage devant les convives.





Homard breton de nos viviers

sauté à cru, grecque de **légumes,**
jus de la **presse**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS BRETONS DE 550 G PIÈCE
20 CL	DE BEURRE DE HOMARD
20 G	DE BEURRE
100 G	DE RIQUETTE
	FLEUR DE SEL
	PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
1	CITRON

Garniture

8	CAROTTES FANES
8	NAVETS FANES
8	FENOUILS FANES
8	RADIS ROUGES
4	CÉBETTES
3	ARTICHAUTS VIOLETS
20	PETITES GIROLLES

Fumet de grecque

1	OIGNON BLANC
2	ÉCHALOTES
2	BRANCHES DE CÉLERI
1/2	FENOUIL
5	GOUSSES D'AIL
1 C. À C.	DE GRAINES DE CORIANDRE
1 C. À C.	DE POIVRE NOIR EN GRAINS
50 G	DE PARURES DE CHAMPIGNON
2	ZESTES D'ORANGE SÉCHÉS
2	ZESTES DE CITRON SÉCHÉS
1	BRANCHE DE THYM
1	FEUILLE DE LAURIER
	QUEUES DE PERSIL
2	FEUILLES DE VERT DE POIREAU
20 CL	DE VIN BLANC SEC
1 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Finition et Présentation

Faire chauffer légumes et radis, mouillés de leur jus de cuisson, dans des sautoirs différents. Lorsqu'ils sont chauds, les égoutter et les répartir sur les assiettes.

Faire réduire légèrement le jus de cuisson des légumes (jeter celui des radis) et l'émulsionner avec un filet d'huile d'olive et une noix de beurre. Ajouter quelques gouttes de jus de citron, vérifier l'assaisonnement et napper légèrement les légumes.

Disposer 1 homard sur chaque assiette et ajouter quelques feuilles de riquette.

Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel sur le homard et donner un bon tour de moulin à poivre.

Mettre le jus de presse en saucière et servir aussitôt.

Cuisson des homards et confection du jus de la presse

Attacher les queues de homard sur une aiguille à brider de manière à les tenir droites.

Plonger les homards pendant 20 secondes dans une casserole d'eau bouillante salée.
Les égoutter, retirer les pinces et couper les têtes juste avant le début de la queue. Récupérer le jus qui s'en écoule ainsi que les parties crémeuses et le corail. Couper les têtes en deux dans le sens de la longueur et retirer la poche de sable qui se trouve dans la partie supérieure.

Mettre les coffres dans une presse à carcasses et faire couler tout ce qui sort dans le récipient contenant déjà le corail et les parties crémeuses. Mixer l'ensemble, le passer au chinois étamine et l'émulsionner au bain-marie pour obtenir une sauce ayant la consistance d'une sauce anglaise. Au moment de servir, ajouter quelques gouttes de jus de citron, un filet d'huile d'olive, une pincée de piment d'Espelette et un bon tour de moulin à poivre. Vérifier s'il faut saler légèrement.

Couper les queues de homard en 5 tronçons.

Dans un sautoir, faire chauffer le beurre de homard, y jeter les pinces entières et les cuire pendant 7 minutes. Ajouter alors les tronçons de queue de homard et le beurre, puis saler légèrement et les cuire pendant 3 minutes en les faisant légèrement dorer. A la fin de la cuisson, égoutter les queues et les pinces sur une grille. Décortiquer les pinces et les remettre à côté des tronçons.

Fumet de grecque

Eplucher, laver et égoutter tous les légumes.

Emincer en tranches de 2 mm d'épaisseur l'oignon, les échalotes, le fenouil et les branches de céleri.

Confectionner un bouquet garni avec les feuilles de poireau, la branche de thym, la feuille de laurier et les queues de persil.

Enfermer les graines de coriandre et les grains de poivre dans une bourse en tissu.

Eplucher, couper en deux et dégermer les gousses d'ail.

Laver et égoutter les parures de champignon.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Faire suer sans coloration l'oignon, les échalotes, le fenouil, les branches de céleri, les gousses d'ail et les parures de champignon. Saler légèrement et laisser compoter à couvert pendant 5 minutes. Ajouter la bourse d'épices, le bouquet garni et les zestes d'agrume séchés.

Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire de moitié et mouiller avec le fond blanc. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire pendant 30 minutes en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau.

A la fin de la cuisson, retirer la cocotte de la source de chaleur et laisser reposer durant 10 minutes. Passer le fumet de grecque au chinois étamine en pressant bien, puis le transvaser dans un récipient propre et le refroidir aussitôt.

Ce fumet peut être parfumé de différentes façons : avec de la tomate, du paprika, du curry, du safran, etc.

Garniture

Eplucher les carottes et les navets, en laissant 5 mm de fanes.

Couper les tiges des fenouils fanes et retirer la première peau.

Couper les racines et la pointe des feuilles des cébettes.

Couper les racines et les fanes des radis comme pour les navets et les carottes.

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond et enlever les parties dures des feuilles. Eplucher le pied comme une asperge. Retirer le foin et réserver les artichauts au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Gratter la partie terreuse du pied des petites girolles, puis les laver dans plusieurs bains d'eau froide sans les laisser tremper. Les égoutter sur une plaque perforée et les éponger dans un torchon.

Tous les légumes doivent être lavés, égouttés et manipulés avec beaucoup de précaution, car ils sont tous jeunes et donc très fragiles.

Dans un sautoir assez grand, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Ajouter les carottes, les navets, les fenouils, les artichauts, les girolles et les cébettes. Les saler et les faire suer sans coloration à couvert pendant 2 minutes, puis mouiller à hauteur avec le fumet de grecque.

Laisser cuire les légumes en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. Veiller à ce que le jus de cuisson ne bouille pas trop fort et qu'il ne devienne trop corsé.

Vérifier la cuisson des légumes à l'aide de la pointe d'un couteau. Lorsqu'ils sont d'une belle tenue, les débarrasser délicatement et les laisser refroidir dans leur jus de cuisson.

Refaire cette opération dans un autre sautoir pour les radis. Il faut les garder séparés de tous les autres légumes jusqu'à ce qu'ils soient mis sur l'assiette, car ils perdent leur couleur et, de ce fait, colorent tout ce qu'ils touchent.



Homard breton de nos viviers

grosses **pâtes** et **vongole** en **cocotte,**
simple **jus** de la **presse**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS BRETONS DE 500 G PIÈCE
40	PALOURDES GRISES MOYENNES (VONGOLE)
10 CL	DE VIN BLANC SEC
1	CITRON
1	ÉCHALOTE
20 G	DE BEURRE
1	GOUSSE D'AIL
1	BOUQUET GARNI (THYM FRAIS, LAURIER, QUEUES DE PERSIL)
20	LUMACONI (GROSSES PÂTES DE FARINE DE BLÉ DUR)
5 CL	D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
20 CL	DE JUS DE PRESSE
1	BOUQUET DE BASILIC
	FENOUIL SEC
	POIVRE NOIR EN GRAINS
20 G	DE BEURRE
10 CL	DE FUMET DE HOMARD

Pâte à luter

500 G	DE FARINE
2 G	DE SEL
10 G	DE SUCRE
140 G	D'ŒUF
140 G	DE BLANC D'ŒUF
6 G	DE ROMARIN HACHÉ
1	JAUNE D'ŒUF



Cuisson des homards

Séparer les têtes des queues à cru ; conserver les têtes pour le jus de presse.

Cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Compter 2 minutes de cuisson pour les queues et 5 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces dernières à chaud.

Garniture

Cuire les lumaconi dans de l'eau salée avec un filet d'huile d'olive pendant 12 minutes, les égoutter et les rincer sous l'eau froide avant de les ranger sur un linge.

Mettre les palourdes à dégorger dans de l'eau salée dans l'obscurité pour qu'elles rejettent leur sable. Les rincer à grande eau.

Faire suer dans une grande sauteuse l'échalote ciselée au beurre, ajouter la gousse d'ail éclatée et le bouquet garni.

Verser les palourdes dans la sauteuse, puis déglacer avec le vin blanc et cuire à couvert jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes.

Les égoutter ensuite dans une passoire et conserver le jus de cuisson.

Pâte à luter

Mélanger les ingrédients dans une bassine, pétrir sur le marbre et laisser reposer la pâte. La détailler en pâtons et former des boudins de pâte.

Finition et Présentation

Verser le fumet de homard dans une cocotte avec le jus de cuisson des palourdes, puis finir de cuire les pâtes pendant environ 10 minutes. Ajouter alors le homard et les palourdes, arroser d'huile d'olive, poivrer l'ensemble et ajouter les feuilles de basilic.

Luter les marmites avec un boudin de pâte et cuire au four à 220 °C pendant 7 minutes.

Présenter le jus de presse en cassolette et saucer devant les convives, puis arroser d'huile d'olive crue et d'un trait de jus de citron.



Homard breton de nos viviers

jus de la **presse** coupé de **beurre noisette** au vieux **vinaigre** de Collioure, **blettes** fondantes piquées de **lard**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	homards de 450 à 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec
4 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
15 g	de beurre
1 cl	de vinaigre de Collioure
10 g	d'amandes effilées
1	gousse d'ail

Garniture

1	pied de blettes charnues
200 g	de lard paysan au poivre
50 g	de beurre
15 cl	de fond blanc de volaille
12	pièces de beignets de pomme de terre

Jus de la presse aromatisé

	les carcasses, le corail et les parties crémeuses des homards
6 cl	de fumet de homard
80 g	de beurre noisette
2 cl	de vinaigre de Collioure
	fleur de sel

Beignets de pommes de terre

3	grosses pommes de terre
50 g	d'échalote ciselée
40 g	de jambon St Daniel
20 g	de persil plat
2	langoustines
1	jaune d'œuf
20 g	de fécule de pomme de terre
1 l	d'huile de pépins de raisin

Préparation et cuisson des homards

Séparer les têtes des queues à cru ; conserver les têtes pour le jus de presse.

Cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Compter 2 minutes de cuisson pour les queues et 5 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces dernières à chaud.

Couper les queues dans le sens de la longueur et débarrasser des petites pattes intérieures.

Badigeonner les demi-queues de homard avec de l'huile d'olive. Les quadriller sur la grillade bien chaude, puis terminer la cuisson du côté de la carapace. Les recouvrir, dans un petit plat, de façon à égaliser la cuisson et donner un petit arôme de feu de bois.

Jus de la presse aromatisé

A l'aide d'une presse, écraser les têtes afin d'en extraire le jus. Cuire à feu doux à la nappe avec le corail et e fumet de homard, puis ajouter le beurre noisette et travailler au fouet afin de lisser la sauce. Assaisonner de fleur de sel, de vinaigre de Collioure et de poivre du moulin. Emulsionner avec un Bamix afin d'homogénéiser le jus et filtrer.

Garniture

Séparer le vert des côtes de blette. Retirer tous les filaments des côtes, égaliser les extrémités et sectionner en biseau. Mettre les côtes au fur et à mesure dans de l'eau froide additionnée de quelques gouttes d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Etuver les côtes de blette dans du beurre moussant, mouiller avec du fond blanc de volaille et cuire à couvert. Au terme de la cuisson, les côtes doivent être enrobées de leur jus et fondantes.

Une fois cuites, les détailler en 20 rectangles de 5 x 2,5 cm.

Laver le vert de blette, l'essorer et le détailler en grands triangles.

Tailler 8 très fines tranches de lard et 8 lardons.

Faire 4 paquets en superposant côtes de blette et tranches de lard. Larder pour les maintenir.

Les fins beignets de pommes de terre

Eplucher les pommes de terre. Les émincer très finement en tranches. Les laver. Les blanchir dans une eau salée, les rafraîchir dans la glace immédiatement, puis les égoutter entre deux torchons.

Emincer très finement l'échalote, hacher le persil, tailler une très fine brunoise de jambon. Hacher les langoustines.

Suer l'échalote sans coloration, incorporer le reste des ingrédients. Mélanger sans cuire, rafraîchir sur glace.

Etaler la moitié des pommes de terre à plat. Remplir la poche de cette farce, monter les fines galettes et mettre la deuxième tranche de pommes de terre par dessus en la soudant avec le mélange jaune d'œuf, fécule et eau. Refermer, puis détailler avec l'emporte-pièce cannelé. Réserver au frais.



Finition et Présentation

Braiser au four les côtes de blette dans leurs sucs de cuisson en les glaçant.

Faire tomber les triangles de vert au dernier moment dans un sautoir chaud avec de l'huile d'olive, en les remuant à l'aide d'une fourchette sur laquelle on aura piqué 1 gousse d'ail.

Verser l'huile de pépin de raisin dans la négresse. Porter la température de l'huile à 180°C. Frire les beignets de pomme de terre rapidement puis les égoutter sur un papier absorbant.

Dans une sauteuse, faire chauffer une noix de beurre. Ajouter les amandes, les laisser blondir et déglacer avec le vinaigre de Collioure.

Dresser les homards sur le vert de blette. Disperser les beignets de pomme de terre et les napper de jus de presse.



Homard breton en carapace

laitue farcie, jus de la presse

Pour 4 personnes



Ingrédients

2	homards femelles de 450 à 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec
20 cl	de jus de presse

Ragoût de homard

30 g	de beurre de homard
20 cl	de fumet de homard
2 cl	d'huile d'olive
1 cl	de jus de truffe
1	citron

Garniture

1	cœur de laitue
1	sucrine
1	carotte fane
1	échalote
1	tige de céleri-branche prélevée dans le cœur
20 g	de truffe noire écrasée
3 cl	de jus de truffe
200 g	de cèpes
30 g	d'échalotes
4	gousses d'ail
	les parties crémeuses des homards concassées
50 g	de moelle de bœuf
4	fines tranches de jambon de Jabugo
30 g	de graisse de canard
30 g	de parures de lard
2 cl	de bouillon de poule
	huile d'olive pour cuisson
	vinaigre d'alcool
5 cl	de fumet de homard
10 g	de beurre
10 g	de beurre de homard

Cuisson des homards

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir.

Compter 3 minutes de cuisson pour la queue et 6 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces dernières en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Ragoût de homard breton

Découper les queues de homard en 5 médaillons, puis supprimer la membrane intérieure ainsi que le boyau.

Dans une sauteuse, raidir vivement les médaillons, du côté de la carapace uniquement, avec une noix de beurre de homard. Les débarrasser, ajouter la valeur d'un pochon de fumet de homard et laisser réduire légèrement, puis remettre les médaillons de homard. Assaisonner avec un trait de jus de truffe, un filet d'huile d'olive, un trait de jus de citron et du poivre du moulin ; rouler les médaillons dans ce jus.

Garniture

Effeuiller la sucrine et la laitue, puis les laver à grande eau, séparément.

Blanchir à l'eau bouillante les feuilles de sucrine, les égoutter sur une grille et les éponger à l'aide d'un linge.

Faire sauter vivement les tranches de jambon dans un sautoir de cuivre et débarrasser sur une grille. Dans cette graisse de cuisson, faire juste tomber le cœur de laitue. Déglacer les sucs de cuisson avec 1 cuillerée à soupe de bouillon de poule et rouler la laitue dedans, débarrasser et refroidir rapidement en cellule.

Tailler la carotte, l'échalote et le céleri en fine brunoise. Les faire fondre à couvert dans la sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Au terme de la cuisson de cette matignon, ajouter la truffe écrasée, le jus de truffe et les parties crémeuses du homard, puis lier le tout.

Confire 2 gousses d'ail dans de la graisse de canard et les détailler en quartiers.

Nettoyer les têtes des cèpes à l'aide d'un torchon humide, puis les sécher sur un linge (réserver les pieds pour une autre préparation).

Faire rôtir les têtes de cèpe avec 2 gousses d'ail en chemise et la parure de lard de ferme dans une cocotte avec la graisse de canard, en leur donnant une légère coloration blonde, puis finir la cuisson à feu doux.

Retirer les cèpes au fur et à mesure de leur cuisson, les débarrasser et concasser avec un couteau, puis ajouter les quartiers d'ail confit et les parties crémeuses des homards.

Pocher la moelle de bœuf dans de l'eau salée et vinaigrée, puis la tailler en fines lamelles. En conserver 2 pièces pour décorer la laitue.

Dans deux ramequins de 6 cm de diamètre, disposer les feuilles de sucrine en rangeant le haut des feuilles en rond.

Monter, dans l'ordre suivant, le cœur de laitue, la matignon de petits légumes, la tranche de jambon de Jabugo, la duxelle de cèpes, la moelle de bœuf et le cœur de laitue en couches successives avant de refermer.

Réchauffer au bain-marie, puis démouler dans une sauteuse. Ajouter le fumet de homard, le beurre et le beurre de homard et braiser les laitues farcies au four en les arrosant de leur jus afin de les glacer.



Finition et Présentation

Dresser au centre de l'assiette la laitue farcie décorée de la rondelle de moelle.

Assaisonner les tronçons de homard de fleur de sel et de mignonnette de poivre, les disposer avec les pinces autour de la laitue farcie.

Rectifier le jus du ragoût de homard avec un trait de jus de truffe, un trait de jus de citron et un tour de moulin à poivre, puis napper les tronçons.

Présenter le jus de la presse à part, en cassolette.



Homard breton en papillote au four

pommes braisées dans son jus

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	homards bretons de 550 g pièce
	huile d'olive
	fleur de sel
	huile d'olives très mûres
1/4	de botte de ciboulette
50 g	de beurre
20 g	de chapelure
5	feuilles de basilic
1/4	de botte de ciboulette taillée en bâtonnets
1	pointe de moutarde
1/2	gousse d'ail
	piment d'Espelette en poudre
50 g	de beurre de homard

La garniture

800 g	de pommes de terre à chair ferme
50 cl	de fumet de homard
50 cl	de bouillon de poule
20 g	de beurre
10 cl	de beurre de homard
2	gousses d'ail
1	branche de thym
	fleur de sel

Nage

2,5 cl	de vinaigre de vin blanc
1 c. à s.	de poivre noir en grains
5	branches de fenouil sec
2	citrons
	gros sel gris de mer

Confection de la nage

Dans une marmite haute en Inox, mettre 4 litres d'eau froide. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, le poivre en grains, le vinaigre blanc et les citrons coupés en deux et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire pendant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Préparation des homards

Sortir le beurre 30 minutes avant la préparation afin qu'il soit ramolli mais pas en pommade.

Plonger les queues et les pinces durant 2 minutes dans la nage, les sortir aussitôt, les laisser refroidir et les décortiquer. Laisser le morceau de carapace dur sur la partie charnue des pinces.

Séparer les queues des coffres en veillant à récupérer toutes les parties crémeuses et le corail qui se trouvent à l'intérieur. Passer l'ensemble au tamis dans un saladier en Inox. Décortiquer les queues en les laissant entières et les réserver.

Confectionner un beurre de corail en mélangeant les parties crémeuses, le corail, le beurre ramolli, la chapelure, la pointe de moutarde, les feuilles de basilic ciselées, de la fleur de sel et du piment d'Espelette. Vérifier l'assaisonnement.

Couper les queues de homard en deux, retirer le boyau et tartiner les parties internes de beurre de corail.

Garniture

Tailler les pommes de terre dans le sens de la longueur en tranches régulières de 5 mm d'épaisseur. Compter 5 tranches par personne. Les parer afin de leur donner



une forme régulière et les mettre dans un récipient d'eau froide pour retirer la totalité de la fécule qui les enrobe. Les égoutter sur un torchon propre et sec.

Faire chauffer le beurre de homard dans un sautoir assez grand pour contenir l'ensemble des rondelles de pomme de terre côte à côte. Ajouter les gousses d'ail écrasées mais non épluchées et la branche de thym. Saisir les tranches de pomme de terre de chaque côté en leur donnant une légère coloration blonde, les saler légèrement avec de la fleur de sel et les laisser cuire doucement à couvert en vérifiant la coloration. Ajouter le beurre.

Aux trois quarts de la cuisson, mouiller avec un mélange de fumet de homard et de bouillon de poule. Finir la cuisson des pommes de terre en les arrosant sans cesse.

Montage des papillotes

Egoutter les pommes de terre tout en conservant le jus de cuisson.

Plier quatre feuilles de papier blanc (dit « journal ») en deux pour marquer le milieu des papillotes.

Frotter d'ail et beurrer légèrement une moitié du fond à l'aide de beurre de homard. Ranger les rondelles de pomme de terre égouttées au centre. Disposer les demi-queues de homard dessus en mettant la partie tartinée de beurre de corail vers le haut. Ajouter les pinces et arroser d'un filet d'huile d'olive, puis fermer les papillotes hermétiquement et les mettre sur une plaque à pâtisserie propre.

Finition et Présentation

Faire chauffer le fond de braisage des pommes de terre dans une sauteuse. Vérifier l'assaisonnement, le monter légèrement à l'huile d'olive et ajouter du piment d'Espelette.

Laver, essorer et tailler la ciboulette en bâtonnets réguliers de 2 cm de longueur. Ils seront ajoutés au dernier moment au fond de braisage.

Enfourner les papillotes sur la plaque à pâtisserie dans un four réglé à 220 °C. Après 6 minutes, les sortir, les mettre sur les plats de service très chauds et servir aussitôt.

Finir le fond de braisage et le présenter en saucière. Les papillotes seront découpées et servies en salle avec le fond de braisage, puis arrosées d'un filet d'huile d'olives très mûres et parsemées de bâtonnets de ciboulette.



Homard breton

en **tournedos** rôti au **lard**,
en **aigre-doux citron – orange**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 homards bretons de 500 g pièce
- huile d'olive
- huile d'olives très mûres
- fleur de sel
- 200 g de poitrine de porc séchée
- 50 g de beurre de homard
- 50 g de beurre

Garniture

- 2 courgettes trompettes
- 3 fleurs de courgette mâles
- 200 g de farine de riz
- fleur de sel
- 3 l d'huile de pépins de raisin

Nage

- 25 cl de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à s. de poivre noir en grains
- 5 branches de fenouil sec
- 2 citrons
- gros sel gris de mer

Daube à la provençale

- 1,2 kg de bœuf à braiser (tranche, paleron, gîte de noix, jumeau, etc.)
- 1 oignon paille
- 2 échalotes
- 3 carottes
- 5 gousses d'ail
- 6 tomates mûres
- queues de persil
- 1 feuille de vert de poireau
- 1 branche de céleri
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 3 rubans de zeste d'orange séchés
- 200 g de poitrine de porc séchée
- 100 g de champignons de Paris
- 1 l de vin rouge (côtes-du-rhône, par exemple)
- 10 cl de cognac
- 15 olives noires à l'huile
- 3 cl d'huile d'olive
- 50 cl de jus de bœuf
- fleur de sel
- 1 c. à c. de poivre mignonnette

Marmelades

- 1 orange amère
- 1 citron de Menton
- 3 feuilles d'oranger
- 3 feuilles de citronnier
- huile d'olive

Confection de la nage

Dans un faitout haut en Inox, mettre 4 litres d'eau froide. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, le poivre en grains, le vinaigre blanc et les citrons coupés en deux et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire pendant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Cuisson des homards

Retirer les pinces des corps des homards. Plonger les queues pendant 2 minutes dans la nage bouillante et les sortir à l'aide d'une écumoire. Les laisser refroidir et les décortiquer.

Plonger les pinces dans la nage et les laisser cuire durant 8 minutes, puis les sortir, les laisser refroidir et les décortiquer.

Oter la couenne et le cartilage de la poitrine de porc et tailler 20 tranches fines et régulières dans cette dernière.

Couper les queues de homard en deux, retirer le boyau et entourer chaque demi-queue d'une tranche de poitrine à la manière d'un tournedos. Les maintenir à l'aide d'une ficelle.

Daube à la provençale

Tailler la viande en cubes de 60 g chacun.

Eplucher, laver et égoutter tous les légumes de la garniture aromatique.

Tailler les carottes, l'oignon et les échalotes en mirepoix régulière.

Couper les tomates en quatre.

Eplucher, couper en deux et dégermer les gousses d'ail.

Couper la poitrine de porc en gros lardons.

Retirer la partie terreuse du pied des champignons ; les laver, les égoutter et les escaloper.

Egoutter les olives noires et les réserver dans un bol.

Confectionner un bouquet garni en le serrant fortement avec les queues de persil, les branches de thym et de céleri, la feuille de laurier, les écorces d'orange séchées et le vert de poireau.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer l'huile d'olive. Saler les morceaux de bœuf. Faire fondre les lardons de poitrine de porc en leur donnant une coloration brune, puis les égoutter dans une passoire et faire revenir vivement les morceaux de bœuf dans la cocotte.

Egoutter la viande dans la passoire où sont les lardons. Dégraisser légèrement et faire suer la mirepoix de légumes avec les gousses d'ail et les champignons escalopés. Leur donner une coloration blonde. Ajouter les tomates et laisser compoter l'ensemble à couvert sur le bord de la plaque du fourneau pendant 5 minutes.

Remettre toute la viande dans la cocotte, ajouter le poivre mignonnette et bien mélanger. Déglacer avec le cognac et laisser réduire, puis mouiller avec le vin rouge et compléter avec le jus de bœuf dégraissé. Ajouter le bouquet garni, porter à ébullition, écumer, couvrir et laisser cuire à feu doux en maintenant un léger frémissement, sur le bord de la plaque du fourneau ou au four à 140 °C.

Après 2 heures de cuisson, ajouter les olives noires et poursuivre la cuisson pendant 1 heure.

Vérifier l'assaisonnement. Lorsque la viande est bien fondante, la décanter. Passer le jus au chinois étamine et le faire refroidir aussitôt. Garder la viande pour une autre recette.

Marmelades

Laver soigneusement les agrumes sous l'eau froide courante. Les essuyer et les enrober de leurs feuilles respectives, puis les mettre dans un plat en terre passant au four et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Les faire confire pendant 4 heures au four à 80 °C.

Sortir les agrumes de leurs feuilles de cuisson, retirer délicatement une partie de l'écorce et presser pour en faire sortir la « marmelade ».



Retirer les pépins et la débarrasser dans deux récipients séparés.

Retirer les pédoncules des fleurs de courgette, les séparer en deux et retirer le pistil, puis les séparer en 4 morceaux identiques.

A l'aide de la pointe d'un couteau fin, prélever 12 fines bandes de peau de 1 cm de large et de 10 cm de long, puis recouper les côtés afin qu'ils soient bien parallèles. Les laver délicatement sous l'eau froide et les éponger entre deux feuilles de papier absorbant.

Garniture

Mélanger la farine de riz avec 10 cl d'eau et 5 cubes de glace afin de confectionner la tempura.

Quelques minutes avant l'envoi du plat, recouvrir de tempura à l'aide d'un pinceau les fleurs de courgette et les plonger dans un bain de friture d'huile de pépins de raisin chauffé à 160 °C. Leur donner une légère coloration blonde, les prélever à l'aide d'une écumoire et les égoutter sur une feuille de papier absorbant. Les assaisonner aussitôt de fleur de sel et les conserver dans un endroit tempéré.

Changer le papier absorbant autant de fois que nécessaire pour obtenir une friture sèche.

Renouveler l'opération avec les peaux de courgette.

Plaquer les tranches de poitrine restantes sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Poser une deuxième feuille par-dessus et recouvrir le tout d'une autre plaque à pâtisserie. Faire cuire au four chauffé à 160 °C pendant 5 minutes. A la fin de la cuisson, retirer les tranches de poitrine sèches et colorées, et les réserver sur une grille en Inox au-dessus du fourneau.

Finition et Présentation

Prendre deux cocottes suffisamment grandes pour recevoir les tournedos et les pinces de homard. Mettre la moitié du beurre de homard dans chacun d'eux et finir la cuisson des queues puis, 2 minutes avant la fin, ajouter le beurre et les pinces. Terminer la cuisson des homards en les arrosant sans cesse de beurre moussant, puis les débarrasser sur une grille en Inox.

Réchauffer le jus de daube et le lier avec les « marmelades » d'orange amère et de citron. Vérifier l'assaisonnement et mettre en saucière pour servir en salle.

Dresser harmonieusement sur chaque assiette les tournedos de homard, les pinces, les tranches de poitrine séchée, les peaux et les fleurs de courgette frites.

Arroser d'un bon filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.

Homard breton en tronçons

cuisiné en **cocotte de fonte** pour **amateur**

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	HOMARDS BRETONS DE 700 G PIÈCE
20 CL	DE BEURRE DE HOMARD
20 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL
1	GOUSSE D'AIL
10 CL	DE FUMET DE HOMARD
3 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS
3 CL	DE COGNAC
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
4	FEUILLES DE BASILIC

Séparer les têtes des queues de homard.

Récupérer les parties crémeuses ainsi que le corail, puis mélanger le corail avec la moitié des parties crémeuses.

Faire une entaille sur les pinces pour faciliter l'extraction de la chair lorsqu'elles seront cuites.

Tailler en 5 tronçons la queue de chaque homard.

Faire chauffer le beurre de homard dans une cocotte assez grande pour contenir l'ensemble des tronçons de homard sans qu'ils se chevauchent.

Assaisonner les différents morceaux de fleur de sel, puis les saisir en leur donnant une belle coloration blonde et régulière. Les retourner, ajouter le beurre et cuire pendant 3 minutes.

Déglacer successivement avec le cognac et le vinaigre de xérès, et laisser réduire à sec.

Débarrasser le homard sur une grille et réserver au tiède.

Ajouter le fumet de homard dans la cocotte, réduire légèrement et lier avec les intérieurs de homard. Ajouter l'ail haché, puis le basilic écrasé.

Rouler dans ce suc les morceaux de homard et les poivrer généreusement.

Présenter dans la cocotte de cuisson, servir devant les convives et arroser d'huile d'olives très mûres.



Homard breton

en **ravioli** verts, **jus** coraillé



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS FEMELLES DE 500 G PIÈCE
50 G	DE BEURRE DE HOMARD
	POIVRE NOIR EN GRAINS
	FENOUIL SEC
	FLEUR DE SEL
100 G	DE RIQUETTE SAUVAGE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
350 G	DE PÂTE VERTE
2 L	DE BOUILLON DE POULE
5 CL	DE JUS DE PRESSE

Jus coraillé

50 G	DE BEURRE DE HOMARD
	LE CORAIL CONCASSÉ CONTENU DANS LES HOMARDS
2 CL	DE COGNAC
20 CL	DE FUMET DE HOMARD
1	FEUILLE DE BASILIC
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
1	CITRON

Homard en ravioli

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir.

Compter 4 minutes de cuisson pour les queues et 5 minutes pour les pinces. Décortiquer les pinces en veillant à ne pas laisser de cartilage, puis décortiquer les queues. Laisser reposer pendant 10 minutes.

Découper chaque queue de homard en 8 rouelles. Lustrer avec du beurre de homard et les assaisonner de poivre du moulin.

Abaisser la pâte verte au laminoir en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5. Déposer sur la moitié de l'abaisse les médaillons de homard.

Recouvrir de la deuxième abaisse de pâte, que l'on aura pris soin de couvrir avec un linge pour éviter le dessèchement et que l'on aura repassée une fois au laminoir à la même épaisseur.

Etirer la pâte sur les deux extrémités et former les ravioli à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, en veillant à garder l'air à l'intérieur, puis pincer avec le bout des doigts afin de bien souder les bords et stocker les ravioli au frais sur un tamis à pâtes.

Jus coraillé

Dans une sauteuse, raidir vivement avec une noix de beurre de homard le corail concassé contenu dans les homards, puis l'écraser à l'aide d'une fourchette de façon à obtenir un fin concassé.

Déglacer avec un trait de cognac, faire réduire légèrement et ajouter le fumet de homard. Réduire légèrement et lier avec le reste de beurre de homard.

Parfumer avec 1 feuille de basilic, que l'on aura écrasée au dernier moment. Ajouter un filet d'huile d'olive, un trait de jus de citron et du poivre du moulin.

Finition et Présentation

Pocher les ravioli dans du bouillon de poule pendant 3 minutes, les égoutter et les enrober dans le jus coraillé.

Assaisonner la riquette de fleur de sel, de poivre du moulin et d'huile d'olive.

Dresser en fond d'assiette la riquette, puis disposer les ravioli et napper de jus.

Marbrer avec le jus de presse et servir aussitôt.



Homard breton en tronçons

écorces **d'agrumes, sucs** de cuisson **réduits**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	homards femelles de 450 à 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec

Ragoût de homard

50 g	de beurre de homard
2 cl	de cognac
20 cl	de fumet de homard
1	feuille de basilic
2 cl	d'huile d'olive
5 g	de corail séché et concassé

Huile essentielle de citron et crustacés

1	citron de Menton avec ses feuilles
	les coudes des homards
50 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Mélange de poivres

15 g	de poivre noir du Sarawak
6 g	de poivre long
1 g	de poivre du Sichuan

Sucrines

4	jeunes sucrines
1 cl	d'huile d'olive pour cuisson

Marmelade

1	citron de Menton
6	oranges
3	pamplemousses
	les parties crémeuses des homards concassées
	fleur de sel
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson

Zestes d'agrumes confits

1	citron de Menton
1	orange
1	pamplemousse
50 g	de sucre semoule

Finition et Présentation

Mélanger les poivres, le corail séché et l'huile essentielle de citron et crustacés.

Faire sauter vivement dans un filet d'huile d'olive les feuilles de sucrine.

Dresser dans une grande assiette plate, en disposant harmonieusement la marmelade d'agrumes, les médaillons de homard et les feuilles de sucrine ; napper avec les sucs de cuisson du ragoût de homard et décorer l'assiette de petites touches d'huile essentielle de citron et crustacés additionnée de corail.

Préparation et cuisson des homards

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir.

Compter 3 minutes de cuisson pour les queues et 6 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces derniers en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Ragoût de homard

Découper les queues en 5 médaillons, supprimer la membrane intérieure ainsi que le boyau.

Mettre une noix de beurre de homard dans une sauteuse et y faire raidir vivement les médaillons de homard déposés du côté de la carapace. Les débarrasser sur une grille, puis déglacer avec un trait de cognac, le faire réduire légèrement et ajouter le fumet de homard. Réduire légèrement, monter avec une noix de beurre et un filet d'huile d'olive, puis remettre les médaillons dans la sauteuse, les assaisonner de poivre du moulin et ajouter la feuille de basilic concassée. Cuire le corail de homard au bain-marie ; une fois coagulé, le mettre à refroidir et le concasser finement à l'aide d'un couteau.

Huile essentielle de citron et crustacés

Mettre à infuser dans une petite cocotte en fonte les coudes des homards et le citron avec ses feuilles dans l'huile d'olive à 80 °C durant 2 heures. Passer l'huile dans une étamine.

Mélange de poivres

Dans un mortier, piler les poivres afin d'obtenir une fine mignonnette. Passer celle-ci sur un tamis fin pour supprimer la poudre et ne conserver que la partie concassée.

Marmelade

Peler à vif les agrumes, lever les quartiers et les détailler en cubes avant de les mettre à égoutter sur un bac perforé. A la commande, les mettre à cuire au naturel dans une sauteuse cuivre-Inox avec un filet d'huile d'olive et conduire la cuisson à petit feu.

Au terme de la cuisson, assaisonner les agrumes de fleur de sel et de poivre du moulin. Emulsionner légèrement avec un filet d'huile d'olive, puis ajouter les zestes confits avec leur jus de cuisson et les parties crémeuses des homards, que l'on aura pris soin de légèrement concasser.

Zestes d'agrumes confits

Prélever les zestes du citron, de l'orange et du pamplemousse à l'aide d'un couteau économe. Les détailler en rectangles réguliers. Presser les agrumes et filtrer le jus dans un chinois étamine.

Blanchir les zestes, puis les confire dans le jus avec le sucre, pendant 4 heures sur le coin du feu. En fin de cuisson, les zestes doivent être translucides et enrobés d'un sirop de cuisson réduit.



Sucrines

Sectionner la racine des sucrines et prélever le cœur.

Tailler les feuilles en forme d'épée et les laver dans une bassine d'eau froide. Egoutter, sécher sur un linge et réserver.



Homard breton rôti au corail

légumes verts vivement **sautés, jus** de la **presse**



Pour 4 personnes

Ingrédients

2	homards femelles de 450 à 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec
10 cl	de crème montée
1	citron
1 cl	de jus de truffe

Ragoût de homard

50 g	de beurre de homard
	le corail concassé contenu dans les homards
	les parties crémeuses concassées
2 cl	de cognac
20 cl	de fumet de homard
2 cl	de jus de truffe
1	feuille de basilic
2 cl	d'huile d'olive
1	citron

Base de blanquette

500 g	de flanchet de veau
1	queue de veau de 600 g
1,5 l	de fond blanc de volaille
1	carotte
1	poireau
1	branche de céleri
1	oignon
1	bouquet garni
10	grains de poivre blanc

Blanquette de légumes verts

8	asperges vertes fillettes de chez Robert Blanc
500 g	de petits pois
100 g	de févettes
100 g	de haricots verts
100 g	de pois gourmands
6	oignons nouveaux
12	feuilles de cœur de sucrine
10 cl	d'huile d'olive
50 g	de beurre
	fleur de sel
	huile d'olives très mûres
2 cl	de fond blanc de volaille

Préparation et cuisson des homards

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir.

Compter 3 minutes de cuisson pour les queues et 6 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces dernières en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Ragoût de homard

Découper chaque queue en 5 médaillons ; supprimer la membrane intérieure ainsi que le boyau.

Dans une sauteuse avec une noix de beurre de homard, raidir vivement les médaillons du côté de la carapace uniquement, puis les débarrasser. Ajouter dans la sauteuse le corail concassé contenu dans les homards et l'écraser ensuite à l'aide d'une fourchette de façon à obtenir un fin concassé.

Déglacer avec un trait de cognac, le faire réduire légèrement et ajouter la valeur d'un pochon de fumet de homard. Réduire légèrement, puis ajouter les médaillons de homard, et laisser infuser pendant quelques instants avec un trait de jus de truffe et la feuille de basilic, que l'on aura écrasée au dernier moment. Ajouter un filet d'huile d'olive, un trait de jus de citron et du poivre du moulin.

Base de blanquette

Retirer le surplus de graisse et découper le flanchet et la queue de veau en gros morceaux. Les blanchir dans une casserole, puis démarrer la cuisson à froid avec le fond blanc de volaille et la garniture aromatique.

Blanquette de légumes verts

Ecosser les petits pois et les févettes.

Prendre la moitié des petits pois pour réaliser une purée qui servira à lier la base de blanquette. Dans une sauteuse en fonte, faire suer les petits pois avec un filet d'huile d'olive, puis mouiller avec le fond blanc de volaille et cuire à petit frémissement. Mixer les petits pois avec le bouillon de cuisson à chaud dans un thermomixeur afin d'obtenir une purée très douce et lisse.

La passer à travers un tamis de soie, puis la refroidir rapidement en cellule de façon à lui conserver sa couleur verte.

Prélever dans le cœur de sucrine les petites feuilles internes et ne garder que 3 cm de pointe.

Retirer la première peau des oignons nouveaux, les laver dans une bassine d'eau froide et les égoutter. Démarrer la cuisson dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive. Faire suer sans coloration et assaisonner de fleur de sel. Poursuivre la cuisson à couvert pour conserver l'eau de végétation, qui permettra de conduire plus facilement la cuisson.

Equeuter les haricots verts d'un seul côté, en tenant le pédoncule. Les cuire au dernier moment à l'anglaise. Equeuter les pois gourmands et les cuire au dernier moment à l'anglaise.

Eplucher les asperges de façon à ne laisser que la tête. Supprimer toutes les folioles, puis les cuire à l'anglaise au dernier moment.

Faire suer sans coloration les petits pois, les haricots verts, les asperges, les oignons nouveaux et les pois gourmands dans une sauteuse de cuivre avec une noix de beurre. Ajouter 20 cl du bouillon de cuisson de la blanquette et la purée de petits pois. Ajouter un filet d'huile d'olives très mûres, les feuilles de sucrine et les févettes, puis mettre au point la liaison et l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Dresser les tronçons de homard dans une grande assiette plate en demi-cercle. Compléter le cercle avec la blanquette de légumes à plat, saucer avec le jus de cuisson et ajouter 1 cuillerée de crème fouettée.

Rectifier le jus du ragoût de homard avec un trait de jus de truffe, un trait de jus de citron et un tour de moulin à poivre. Napper sur les tronçons et servir le reste à part, en cassolette.



Homard breton en tronçons

macaroni gratinés au suc de tomate truffé

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	homards femelles de 450 à 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec
50 g	de beurre de homard
	le corail concassé contenu dans les homards
	les parties crémeuses concassées
2 cl	de cognac
20 cl	*de fumet de homard*
2 cl	de jus de truffe
1	feuille de basilic
2 cl	d'huile d'olive
1	citron
40 g	de truffes noires taillées en bâtonnets
12	sommités de basilic vert

Gratin de macaroni

500 g	de macaroni
50 cl	de bouillon de poule
	fleur de sel
50 g	de sauce crème
15 g	de parmesan râpé
50 g	de gruyère suisse râpé
	fleur de sel
50 g	de crème fouettée

Suc de tomate truffé

15 cl	de suc de tomate
30 g	de pétales de tomate confite écrasés
30 g	de truffes hachées
1 cl	de jus de truffe
5 cl	*d'huile d'olive* pour assaisonnement



Préparation et cuisson des homards

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir.

Compter 3 minutes de cuisson pour les queues et 6 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces dernières en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Découper chaque queue en 5 médaillons ; supprimer la membrane intérieure ainsi que le boyau.

Dans une sauteuse, raidir vivement, avec une noix de beurre de homard, les médaillons du côté de la carapace uniquement, puis les débarrasser. *Ajouter le corail concassé* contenu dans les homards et, à l'aide d'une fourchette, l'écraser de façon à obtenir un fin concassé.

Déglacer avec un trait de cognac et le faire réduire légèrement. Ajouter la valeur d'un pochon de fumet de homard, réduire légèrement et ajouter les bâtonnets de truffe et les médaillons de homard. Laisser infuser durant quelques instants avec un trait de jus de truffe et la feuille de basilic, que l'on aura écrasée au dernier moment. Ajouter un filet d'huile d'olive, un trait de jus de citron et les parties *crémeuses concassées, puis émulsionner* légèrement à l'aide d'un fouet et assaisonner de poivre du moulin.

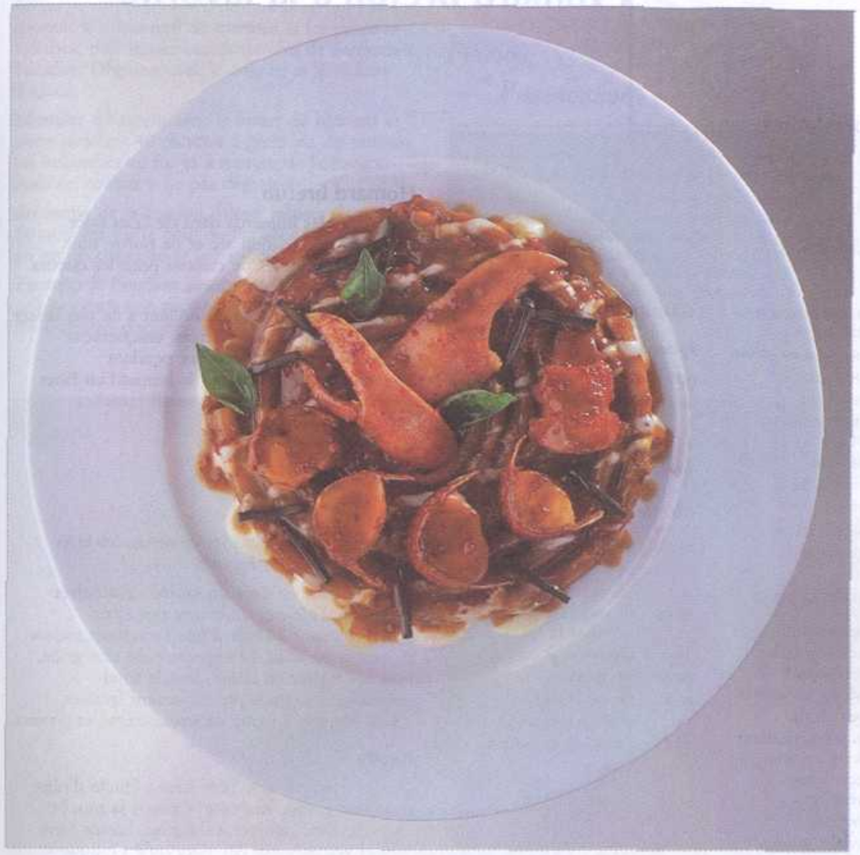
Lier le suc de tomate avec la truffe hachée, les tomates confites écrasées, le jus de truffe et l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement.

Gratin de macaroni

Cuire les macaroni pendant 12 minutes dans du bouillon de poule. Au terme de la cuisson, les répartir en les enroulant sur les assiettes, en prenant soin de les coller les uns aux autres.

Marbrer la sauce avec la crème fouettée, puis napper les macaroni de sauce crème et les parsemer de gruyère suisse et de parmesan.

Saucer de suc de tomate truffé et caraméliser à la salamandre.



Finition et Présentation



Dresser les tronçons de homard en demi-cercle sur les macaroni.

Rectifier le jus du ragoût de homard avec un trait de jus de truffe, un trait de jus de citron et un tour de moulin à poivre. Napper sur les tronçons et servir le reste à part, en cassolette, puis répartir les feuilles de basilic et servir aussitôt.

Homard breton à la favorite

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	homards femelles de 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec
	fleur de sel
60 g	de truffes noires hachées
25 g	de beurre
20 cl	de jus de presse
1	citron
4 cl	de jus de truffe
10 g	de parmesan

Sauce homard favorite

1	homard bisque
2	têtes de homard sans carapace
80 g	de bulbes de fenouil
3	gousses d'ail
100 g	de tomates fraîches coupées en quartiers
20 g	de concentré de tomates
2 cl	de cognac
2 cl	d'huile d'olive
75 cl	de fumet de homard
2	échalotes
1/4	de bouquet de basilic
20 g	de beurre
	fleur de sel

Garniture

Epinards

600 g	de pousses d'épinard
30 g	de beurre
4 cl	d'huile d'olive
1	gousse d'ail
100 g	de sauce crème

Risotto

100 g	de riz rond
20 g	de moelle de bœuf
2	branches d'estragon
25 cl	de fond blanc de volaille
25 g	d'oignon blanc
80 g	de beurre
10 cl	de vin blanc
5 cl	d'huile d'olive
25 cl	de fumet de homard
1	citron

Homard breton

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Compter 4 minutes de cuisson pour les queues et 6 minutes pour les pinces.

Décortiquer les pinces en veillant à ne pas laisser le cartilage ; les queues seront uniquement décortiquées. Laisser reposer pendant 10 minutes, puis découper le homard en fines tranches dans la longueur, soit 8 tranches par queue.

Garniture

Epinards

Equeuter parfaitement les épinards, les laver délicatement et les égoutter.

Les faire tomber dans un sautoir chaud avec de l'huile d'olive et du beurre noisette, en les remuant à l'aide d'une fourchette piquée d'une gousse d'ail. Les égoutter sur une grille, puis les dresser en dôme dans le fond des assiettes creuses préalablement frottées à l'ail. Napper à peine de sauce crème et poivrer.

Risotto

Ciseler l'oignon et le faire suer à l'huile d'olive dans une grande sauteuse. Couper la moelle en petits dés, l'ajouter à l'oignon, laisser bien suer et verser le riz. Attendre qu'il « craque », puis déglacer au vin blanc et laisser réduire à sec.

Ajouter les branches d'estragon, mouiller à hauteur avec le mélange de fumet de homard et de fond blanc, remuer constamment et mouiller au fur et à mesure de l'absorption. Le riz doit cuire pendant environ 14 minutes.

Une fois le riz cuit, le monter au beurre et ajouter un filet d'huile d'olive. Lier de jus de presse et ajouter le corail cuit et un trait de jus de citron. Servir à part, en tasses chinoises.

Sauce homard favorite

Découper le homard ainsi que les têtes en grosses rouelles. Dans une cocotte en fonte, raidir le homard dans un filet d'huile d'olive, ajouter le beurre et laisser caraméliser. Ajouter alors les échalotes taillées en rouelles, le fenouil coupé en mirepoix et les gousses d'ail écrasées, et faire suer sans coloration.

Ajouter le concentré de tomates et les tomates fraîches, puis laisser compoter afin de supprimer l'acidité. Déglacer avec le cognac et le réduire à glace.

Mouiller à hauteur avec le fumet de homard et cuire pendant 40 minutes à petit feu, en retirant les impuretés au fur et à mesure de la cuisson mais en veillant à ne pas dégraisser.

Au terme de la cuisson, laisser infuser durant 20 minutes sur le coin du feu avec le poivre en grains concassé et le basilic.

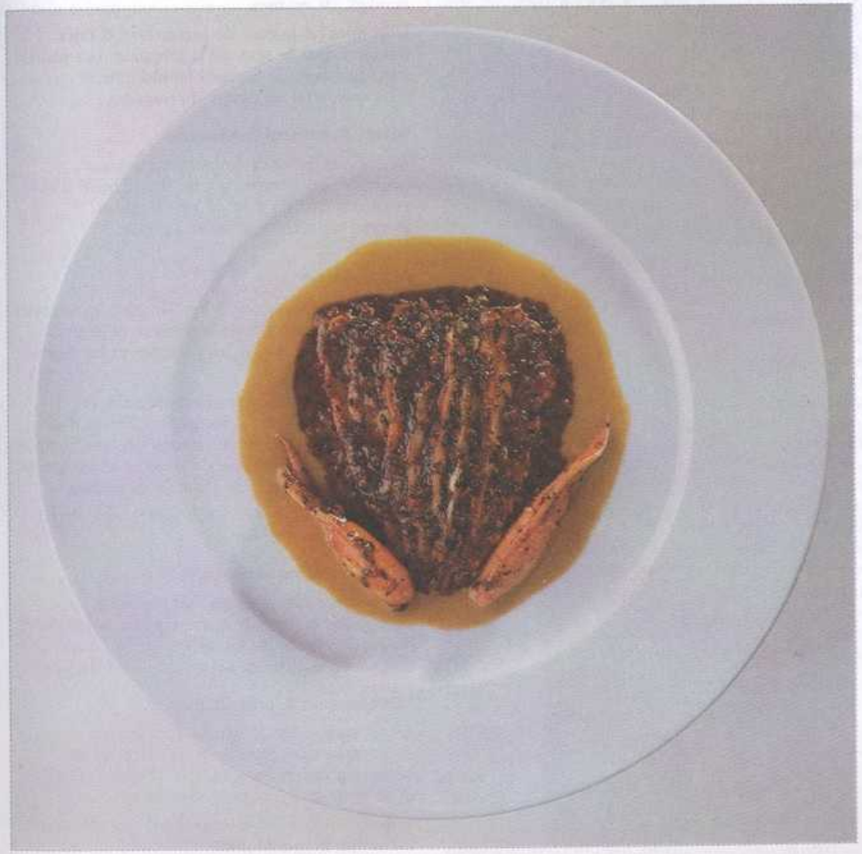
Egoutter le bouillon des carcasses, puis écraser celles-ci dans une presse à gras et filtrer à l'aide d'un chinois étamine.



Finition et Présentation

Après avoir dressé les épinards en fond d'assiette, reconstituer le homard par-dessus et ajouter les pinces.

Monter au beurre la sauce homard favorite, puis ajouter un filet d'huile d'olive, la truffe hachée et le parmesan râpé. Assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin, d'un trait de jus de citron et d'un trait de jus de truffe. Napper très légèrement le homard avec la sauce de façon à faire un voile, puis glacer à la salamandre. Servir le risotto à part, ainsi que le jus de presse.



Homard breton

juste **« court-bouillonné »**, jeunes **légumes** en **macédoine**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	homards femelles de 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec
	fleur de sel

Fumet de homard émulsionné

6 cl	de fumet de homard
2 cl	d'huile d'olive
1	citron

Macédoine

100 g	de grosses carottes fanes
100 g	de radis blanc ou de navets
100 g	de cœurs de céleri branche
50 g	de pommes granny smith
15 g	de truffe noire
10	graines de coriandre
10	grains de poivre noir
1	ruban de zeste de citron
	fleur de thym frais
1	gousse d'ail
	huile d'olive pour cuisson

Assaisonnement de la macédoine

1	citron
2 cl	de jus de truffe
2 cl	d'huile d'olive
20 g	de mayonnaise
	fleur de sel

Sauce

	les intérieurs des homards (les parties crémeuses et le corail)
5 g	de moutarde à l'estragon
1	citron
3 cl	d'huile d'olive
2 cl	de fumet de homard
2 cl	de jus de truffe
1	branche d'estragon
	fleur de sel

Préparation et cuisson des homards

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir.

Compter 4 minutes de cuisson pour les queues et 6 minutes pour les pinces. Décortiquer les pinces en veillant à ne pas laisser de cartilage ; décortiquer les queues et les laisser reposer pendant 10 minutes.

Découper les queues de homard en 8 fines tranches dans le sens de la longueur. Les lustrer avec du fumet de homard émulsionné et les assaisonner de poivre du moulin.

Fumet de homard émulsionné

Réduire le fumet de homard totalement dégraissé, le monter avec un filet d'huile d'olive et l'acidifier d'un trait de jus de citron. Donner un tour de moulin à poivre.

Macédoine

Tailler en brunoise de 5 mm de côté les carottes, le céleri, le radis blanc, la pomme et la truffe noire (veiller à garder les pommes et les truffes séparées).

Etuver les brunoises de céleri, de radis et de carotte à couvert dans un filet d'huile d'olive avec 1 gousse d'ail et une bourse en tissu remplie de graines de coriandre, de poivre noir en grains, de zeste de citron et de fleur de thym frais.

Débarrasser et mettre à refroidir, puis conserver à température ambiante.

Mélange pour le montage

Assaisonner 120 g de macédoine, 30 g de pomme et 10 g de truffe avec la mayonnaise, du jus de citron, du jus de truffe, de l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Mélange pour la présentation

Assaisonner 30 g de macédoine, le reste de pomme et le reste de truffe avec du jus de citron, du jus de truffe, de l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Veiller à ce que l'assaisonnement soit très court autour de la macédoine.

Sauce

Concasser avec un fouet les parties crémeuses des homards. Prélever un tiers du corail et le cuire au bain-marie, puis lorsqu'il est refroidi, le hacher au couteau très finement. Concasser le reste du corail cru.

Mélanger dans un saladier à l'aide d'un fouet les parties crémeuses, le corail cru, le corail cuit, un trait de jus de citron, le jus de truffe, la moutarde à l'estragon, l'huile d'olive, le fumet de homard, 1 feuille d'estragon, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Finition et Présentation

Sur une grande assiette, dresser le mélange de macédoine pour le montage en dôme de forme ovale, puis reconstituer le homard par-dessus.

Verser un cordon de sauce autour du homard, disposer le deuxième mélange de macédoine dedans, puis dresser les pinces en haut de l'assiette. Lustrer à nouveau le homard avec le fumet de homard émulsionné et servir.



Homard breton légèrement gratiné

jus réduit, **tomates** et **truffes** en gros **bâtonnets**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS FEMELLES DE 450 À 500 G PIÈCE
	POIVRE NOIR EN GRAINS
	FENOUIL SEC
50 G	DE BEURRE DE HOMARD
10 G	DE BEURRE
2 CL	DE COGNAC
20 CL	DE FUMET DE HOMARD
1	FEUILLE DE BASILIC
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
40 G	DE TRUFFES NOIRES TAILLÉES EN BÂTONNETS
24	PÉTALES DE TOMATE CONFITE

Sabayon champagne

19 CL	DE CHAMPAGNE
4	JAUNES D'ŒUFS
80 G	DE BEURRE DE HOMARD
1	CITRON
10 CL	DE CRÈME FOUETTÉE

Garniture

400 G	DE POUSSES D'ÉPINARD
25 G	DE BEURRE

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir.

Compter 3 minutes de cuisson pour les queues et 6 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces dernières en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Découper chaque queue en 5 médaillons ; supprimer la membrane intérieure ainsi que le boyau.

Dans une sauteuse, rouler les médaillons dans le beurre de homard. Les débarrasser sur une grille, puis déglacer la sauteuse avec un trait de cognac et réduire légèrement. Ajouter le fumet de homard, réduire à glace, monter avec une noix de beurre et un filet d'huile d'olive. Remettre les médaillons de homard dans la sauteuse, les assaisonner de poivre du moulin et les aromatiser avec la feuille de basilic concassée.

Tailler chaque pétale de tomate confite en 3 bâtonnets de taille égale.

Ajouter les tomates confites et les bâtonnets de truffe, puis débarrasser immédiatement.

Garniture

Laver soigneusement les pousses d'épinard, les équeuter et sectionner la partie de la côte du pied. Les égoutter et les sécher sur un linge.

Au dernier moment, faire fondre le beurre dans une sauteuse jusqu'à ce qu'il soit noisette, faire tomber dedans les pousses d'épinard et débarrasser.

Sabayon champagne

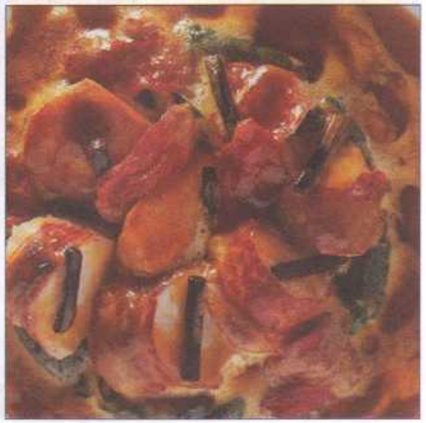
Montez un sabayon avec les jaunes d'œufs et le champagne, ajouter le beurre de homard et un trait de jus de citron.

Mélanger le sabayon avec la moitié du suc de cuisson des homards et la crème fouettée.

Finition et Présentation

Tapisser le fond d'un plat à gratin beurré d'épinards, placer les médaillons de homard, les tomates confites et la truffe par-dessus, puis napper de sauce.

Chauffer au four, gratiner à la salamandre et napper avec le reste de suc de homard.



Velouté de crustacés

en infusion de **cèpes** et **morilles** au **cerfeuil**

Pour 4 personnes

Confection du velouté

Découper les homards et les têtes en grosses rouelles. Dans une cocotte en fonte, raidir les morceaux de homard dans un filet d'huile d'olive, ajouter 80 g de beurre et laisser caraméliser. Ajouter les échalotes, le fenouil et l'ail, et faire suer sans coloration.

Ajouter le concentré de tomates et les tomates fraîches, puis laisser compoter afin de supprimer l'acidité. Déglacer avec la fine champagne, faire réduire, puis déglacer de nouveau avec le vin blanc et réduire à glace.

Mouiller à hauteur avec de l'eau, ajouter le fenouil sec et cuire pendant 40 minutes à petit feu, en dépouillant des impuretés au fur et à mesure de la cuisson mais en veillant à ne pas dégraisser.

Au terme de la cuisson, laisser infuser pendant 20 minutes sur le coin du feu et mettre à infuser le poivre en grains concassé et le demi-bouquet de basilic.

Egoutter le bouillon des carcasses, puis écraser celles-ci dans une presse à gras et filtrer dans un chinois étamine.

Infusion de champignons

Porter à ébullition deux casseroles de 25 cl d'eau, jeter les morilles dans l'une et les cèpes dans l'autre. Laisser infuser pendant 20 minutes à couvert, puis filtrer.

Ragoût de crêtes et de rognons

Blanchir les crêtes et les rognons à l'eau froide, les rafraîchir, les mouiller respectivement de fond blanc de volaille et les cuire.

Pour les rognons, porter à ébullition et les retirer aussitôt.

Cuire les crêtes durant 1 h 30 à 2 heures à feu modéré, puis mettre à refroidir sur glace. Si les crêtes sont grosses, les couper en deux ou en trois.

Rassembler dans une sauteuse les crêtes, les rognons et les champignons des bois. Mélanger, puis ajouter 50 g de beurre et la truffe taillée en lamelles. Couvrir et laisser infuser hors du feu.

Ebouillanter le homard vivant à l'eau salée pendant 4 minutes, le décortiquer et le tailler en rouelles.



Finition et Présentation

Dans une casserole, porter à ébullition 1 litre de velouté de homard, 20 cl d'infusion de champignons et la crème. Mixer dans le bol du robot avec 100 g de beurre et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre. Raidir les rouelles de homard dans le beurre de homard.

Dans de grandes assiettes creuses, mettre 1 cuillerée à soupe de ragoût lié avec 1 lamelle de truffe, 1 rouelle de homard, 1 quenelle de crème fouettée et 1 pluche de cerfeuil. Verser le velouté bouillant devant les convives.

Ingrédients

6	TÊTES DE HOMARD SANS LA CARAPACE
3	HOMARDS BISQUE
100 G	DE FENOUILS FRAIS ÉMINCÉS
2	GOUSSES D'AIL EN CHEMISE
500 G	DE TOMATES FRAÎCHES COUPÉES EN QUARTIERS
30 G	DE CONCENTRÉ DE TOMATES
5 CL	DE FINE CHAMPAGNE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
50 CL	DE VIN BLANC
	POIVRE EN GRAINS
	FENOUIL SAUVAGE
180 G	DE BEURRE
2	ÉCHALOTES TAILLÉES EN ROUELLES
1/2	BOUQUET DE BASILIC
	PLUCHES DE CERFEUIL
10 CL	DE CRÈME MONTÉE
30 G	DE BEURRE DE HOMARD

Infusion de champignons

15 G	DE CÈPES SÉCHÉS
10 G	DE MORILLES SÉCHÉES

Ragoût de crêtes et de rognons

6	CRÊTES DE COQ
12	ROGNONS DE COQ
1	TRUFFE NOIRE
1	HOMARD
150 G	DE CHAMPIGNONS DES BOIS
1	BOTTE DE CERFEUIL
50 G	DE BEURRE
70 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE

Salade de homard breton

côtes de **sucrine** croquantes et cœur de **laitue**,
mozzarella et **truffes blanches** d'été au **jus** de **presse**

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	HOMARDS BRETONS DE 500 G PIÈCE
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
1/4	DE BOTTE DE BASILIC POURPRE
1	CITRON
	PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Nage

25 CL	DE VINAIGRE DE VIN BLANC
1 C. À S.	DE POIVRE NOIR EN GRAINS
5	BRANCHES DE FENOUIL SEC
2	CITRONS
	GROS SEL GRIS DE MER

Garniture

100 G	DE TRUFFES BLANCHES D'ÉTÉ
150 G	DE MOZZARELLA DI BUFFALA (AU LAIT DE BUFFLONNE)
2	LAITUES BIEN POMMÉES
2	SUCRINES
12	PÉTALES DE TOMATE ÉMONDÉE ET ÉPÉPINÉE

Préparation et cuisson des homards

Séparer les pinces des homards.

Attacher les queues, toujours accrochées au coffre, sur des bâtonnets de bambou pour les tenir droites.

Plonger les homards pendant 20 secondes dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter et couper les têtes juste avant le début de la queue. Récupérer le jus qui s'en écoule ainsi que les parties crémeuses et le corail. Couper les têtes en deux dans le sens de la longueur et retirer la poche de sable qui se trouve dans la partie supérieure.

Mettre les coffres dans une presse à carcasses et faire couler tout ce qui en sort dans le récipient contenant déjà le corail et les parties crémeuses. Mixer l'ensemble, le passer au chinois étamine et l'émulsionner au bain-marie pour obtenir une sauce ayant la consistance d'une sauce anglaise.

Au moment de servir, ajouter quelques gouttes de jus de citron, un filet d'huile d'olive, une pincée de piment d'Espelette et un bon tour de moulin à poivre. Vérifier s'il faut saler légèrement.

Plonger les queues de homard dans la nage bouillante et les laisser cuire pendant 7 minutes en maintenant un fort frémissement. Les sortir à l'aide d'une écumoire et les faire refroidir, soit à l'air libre soit dans une cellule de refroidissement. Ensuite, plonger les pinces dans la nage, les cuire durant 10 minutes et les refroidir de la même manière que les queues.

Séparer les coffres des queues. Décortiquer les queues et les couper en 7 médaillons de même épaisseur.

Décortiquer les pinces et les manchons, en faisant attention de ne pas les casser. Retirer le cartilage et l'écume qui les recouvre.

Confection de la nage

Dans un faitout haut en Inox, mettre 4 litres d'eau froide. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, le poivre en grains, le vinaigre blanc et les citrons coupés en deux et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire pendant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Garniture

Salades

Retirer les premières feuilles des laitues et des sucrines, puis séparer toutes les feuilles en faisant attention de ne pas les casser et de ne pas les mélanger.

Les laver séparément et délicatement dans trois bains d'eau froide, les égoutter sur une plaque perforée et les éponger dans des torchons secs.

Truffes

Brosser les truffes sous l'eau froide du robinet. Les égoutter, les éponger dans du papier absorbant et les conserver au frais dans un linge humide.

Mozzarella

Egoutter la mozzarella et la couper en tranches régulières de 3 mm d'épaisseur, puis tailler ces dernières en cercles à l'aide d'un emporte-pièce lisse de la même taille que les médaillons de homard.

Finition et Présentation

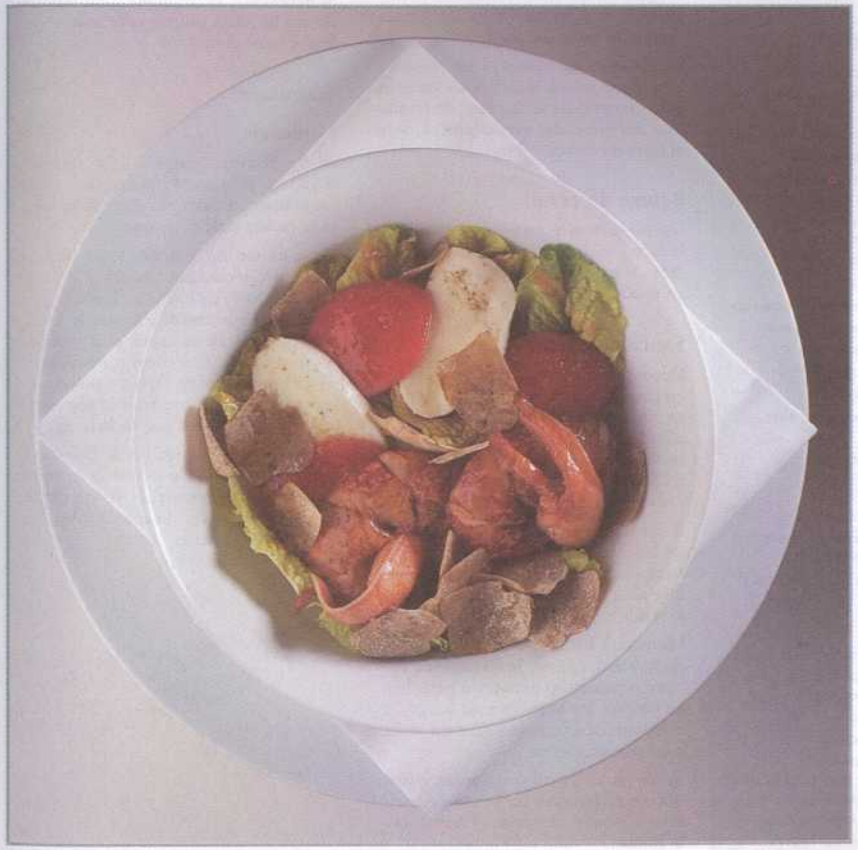
Effeuiller le basilic pourpre en prenant les plus belles feuilles. Les laver, les égoutter et les éponger dans du papier absorbant.

Ranger harmonieusement les feuilles des deux salades au fond des assiettes.

Répartir les médaillons de homard, les tranches de mozzarella et les pétales de tomate, puis ajouter de chaque côté les pinces et les coudes.

Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et les feuilles de basilic, puis donner un bon tour de moulin à poivre.

Servir avec le jus de la presse en saucière.



Homard breton Newburg

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	homards femelles de 450 à 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec
5 cl	de crème montée

Sauce Newburg

1	homard bisque
4	têtes de homard sans carapace
80 g	de bulbes de fenouil
2	gousses d'ail
400 g	de tomates fraîches *coupées en quartiers*
20 g	de concentré de tomates
20 cl	de vin de xérès
10 cl	d'huile d'olive
50 cl	de fumet de homard
	poivre en grains
	fenouil sec
60 g	de beurre
1	échalote
1	branche de basilic

Beurre de corail

100 g	de beurre
15 g	de corail cru
15 g	des parties crémeuses des homards
8	feuilles de basilic

Garniture

200 g	de riz basmati
30 cl	de fond blanc de volaille
100 g	de beurre
1	citron
	le corail de 2 homards cuit et haché finement
10 cl	de crème montée
2 cl	de jus de truffe

Préparation et cuisson des homards

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir.

Compter 2 minutes de cuisson pour les queues, 6 minutes pour les pinces et 3 minutes pour les coudes.

Décortiquer les pinces et les coudes en veillant à ne pas laisser de cartilage, puis décortiquer les queues de homard (qui ont été cuites verticalement) sans oublier d'enlever le boyau.

Beurre de corail

Mettre le beurre en pommade puis le mixer avec le corail, les parties crémeuses et le basilic. Réserver au froid.

Sauce Newburg

Découper le homard ainsi que les têtes en grosses rouelles. Dans une cocotte en fonte, raidir le homard dans un filet d'huile d'olive, ajouter le beurre et laisser caraméliser. Ajouter les échalotes en rouelles, le fenouil en mirepoix et l'ail écrasé. Faire suer sans coloration.

Ajouter le concentré de tomates et les tomates fraîches, puis laisser compoter afin de supprimer l'acidité. Déglacer avec le vin de xérès et le réduire à glace.

Mouiller à hauteur avec le fumet de homard, ajouter le fenouil sec et cuire pendant 40 minutes à petit feu, en retirant les impuretés au fur et à mesure de la cuisson mais en veillant à ne pas dégraisser.

Au terme de la cuisson, laisser infuser durant 20 minutes sur le coin du feu avec le poivre en grains concassé et le basilic.

Egoutter le bouillon des carcasses, puis écraser celles-ci dans une presse à gras et filtrer le jus dans un chinois étamine.

Réduire le bouillon si nécessaire et le lier avec le beurre de corail afin d'obtenir une sauce onctueuse.
Si nécessaire, la rehausser d'un trait de vin de xérès pour qu'elle soit légèrement corsée.

Garniture

Marmelade

Mettre le citron entier à cuire au four à 120 °C pendant 45 minutes.
Le couper en deux et retirer la pulpe, puis passer celle-ci au tamis fin.

Dans un sautoir, enrober le riz dans du beurre moussant, ajouter la marmelade de citron et laisser dessécher légèrement. Ajouter le fond blanc de volaille et le sel, puis mettre au four à 200 °C à couvert pendant 14 minutes environ. Après cuisson, tamponner au beurre frais et séparer les grains à l'aide d'une fourchette.

Au moment de servir, lier le riz avec du beurre, de l'huile d'olive et la crème fouettée, l'assaisonner de jus de truffe, de sel et de poivre du moulin. Ajouter le corail cuit haché.

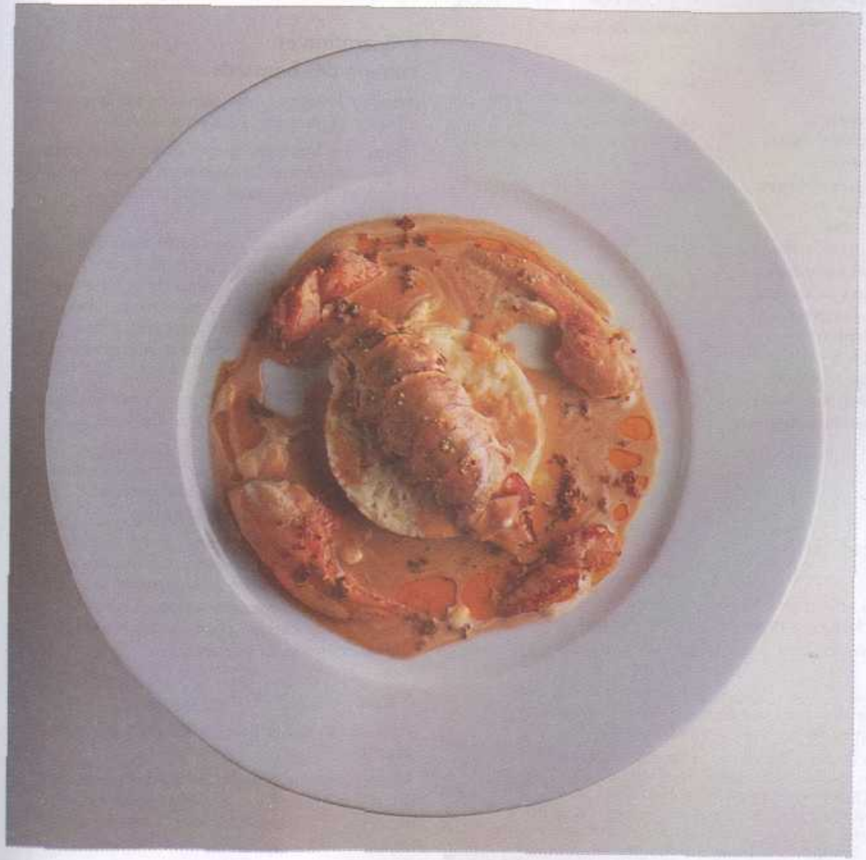


Finition et Présentation

Rouler le homard dans la sauce de façon à terminer la cuisson, puis ajouter les pinces.

Dresser le riz dans un cercle au centre d'une grande assiette plate et poser la queue de homard, préalablement roulée dans la sauce sur le riz.

Disposer autour de celui-ci les coudes et les pinces. Incorporer 1 cuillerée à soupe de crème montée dans la sauce et marbrer le homard.



Homard breton cuit au sautoir

puis **décortiqué,** les **sucs** de cuisson **tomatés,** aux parfums d'**ail** et de **gingembre**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	homards bretons de 700 g pièce
	fleur de sel
	piment d'Espelette en poudre
80 g	de concassée de tomates

Sauce

70 g	d'*échalotes*
50 g	d'oignons pailles
70 g	de carottes
40 g	de céleri-branche
2	gousses d'ail en chemise
	queues de persil
1	branche de basilic
1/2	feuille de laurier
1 c. à c.	de concentré de tomates
5 cl	de cognac
30 cl	de vin blanc sec
20 cl	de fumet de homard
10 cl	de bouillon de poule
10 cl	de glace de viande (fond de veau réduit à glace)
	fleur de sel
1	brindille de thym

Garniture de la sauce

4	gousses d'ail nouveau
50 g	de racine de gingembre frais
40 cl	de sirop à 30 °B
1/2	botte de ciboulette fine
80 g	de concassée de tomates

Nage

25 cl	de vinaigre de vin blanc
1 c. à s.	de poivre noir en grains
5	branches de fenouil sec
2	citrons
	gros sel gris de mer

Finition et Présentation

Décortiquer délicatement les pinces de homard et les coudes, puis décortiquer les queues en faisant attention de ne pas les abîmer.

Remettre tous les morceaux de homard dans un sautoir assez grand.

Verser la base de sauce dans une sauteuse en la filtrant dans un gros chinois, la verser sur les morceaux de homard pour les réchauffer et laisser infuser pendant 2 minutes.

Répartir les queues et les pinces sur les assiettes. Filtrer une dernière fois la sauce au chinois étamine très fin et ajouter le piment d'Espelette, la concassée de tomates, la julienne d'ail, le gingembre confit et les bâtonnets de ciboulette. Vérifier l'assaisonnement et napper généreusement chacun des morceaux de homard de cette sauce. Servir aussitôt.

Confection de la nage

Dans une marmite haute en Inox, mettre 4 litres d'eau froide. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, le poivre en grains, le vinaigre blanc et les citrons coupés en deux et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire durant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Préparation et cuisson des homards

Attacher les queues des homards sur une aiguille à brider de manière à les tenir droites.

Plonger les homards durant 20 secondes dans la nage bouillante. Les égoutter, retirer les pinces et couper les têtes juste avant le début de la queue.

Récupérer le jus qui s'en écoule ainsi que les parties crémeuses et le corail. Couper les têtes en deux dans le sens de la longueur et retirer la poche de sable qui se trouve dans la *partie supérieure. Concasser les coffres* et les pattes des homards pour la confection de la sauce.

Faire une entaille sur les pinces pour faciliter l'extraction de la chair lorsqu'elle sera cuite.

Faire chauffer le beurre de homard dans un sautoir assez grand pour contenir l'ensemble des homards sans qu'ils se chevauchent.

Assaisonner les différents morceaux de homard de *fleur de sel, puis les saisir jusqu'à ce que* le coffre commence à rougir. Les retourner, ajouter 20 g de beurre et les arroser sans cesse avec le beurre devenu moussant. Compter 3 minutes de cuisson pour les queues et *9 minutes pour les pinces.*

Sauce

Eplucher et tailler tous les légumes en salpicon régulier.

Retirer les morceaux de homard du sautoir. Mettre à la place les coffres et les pattes de homard concassés et les faire suer en leur donnant une légère coloration blonde.

Ajouter le salpicon de légumes et les gousses d'ail en chemise éclatées. Faire suer légèrement, en donnant une légère coloration et en décollant tous les sucs, puis ajouter le concentré de tomates.

Déglacer avec le cognac, laisser réduire et renouveler l'opération *avec le vin blanc. Lorsqu'il* est réduit de moitié, ajouter les queues de persil, le basilic, le thym et le laurier. Laisser compoter légèrement sur le bord de la plaque du fourneau.

Mouiller avec le fumet de homard, le bouillon de poule et la glace de viande, puis laisser cuire doucement pendant 10 minutes sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement afin de réduire le liquide de moitié (il doit rester environ 25 cl de base de sauce).

Garniture de la sauce

Eplucher les gousses d'ail *et les tailler en une fine* julienne régulière. Les blanchir deux fois en démarrant à l'eau froide et en les refroidissant dès la première ébullition, puis les égoutter sur une feuille de papier absorbant.

Eplucher la racine de gingembre. La tailler en julienne régulière de 3 cm de long et la faire confire dans le sirop pendant 20 minutes sans ébullition. La laisser refroidir dans le sirop et l'égoutter au moment de l'emploi.

Concasser finement au couteau la concassée de tomates et la débarrasser dans un récipient en Inox.

Tailler la ciboulette en bâtonnets de 2,5 cm de longueur.



Homard breton refroidi

en délicate **gelée, amandes** fraîches, fin **velouté** de **girolles**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS FEMELLES DE 500 G PIÈCE
20	GRAINS DE POIVRE NOIR
1	BRANCHE DE FENOUIL SEC
1	CITRON
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
5 CL	DE FUMET DE HOMARD

Condiment citron-corail

15 G	DE CORAIL DE HOMARD
50 G	DE PARTIES CRÉMEUSES DE HOMARD
30 G	DE PULPE DE CITRON
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
1	FEUILLE DE BASILIC
	POIVRE MIGNONNETTE

Gelée de homard

1,25 L	DE GELÉE DE PIED DE VEAU
30 G	D'OIGNONS
30 G	DE FENOUILS
20 G	DE CÉLERI-BRANCHE
30 G	DE CAROTTES
50 G	D'ÉCHALOTES
1	BOUQUET GARNI (THYM, ESTRAGON, QUEUES DE PERSIL, POIREAU)
500 G	DE CARCASSES DE HOMARD
50 G	DE CONCENTRÉ DE TOMATES
8 CL	D'HUILE D'OLIVE
	POIVRE NOIR MIGNONNETTE

Clarification

1 C. À S.	DE POIREAU HACHÉ
1 C. À S.	DE CAROTTE HACHÉE
1 C. À S.	DE CÉLERI HACHÉ
3	BLANCS D'ŒUFS
3	CUBES DE GLACE PILÉE
1	CITRON
1/2	BAIE D'ANIS ÉTOILÉ

Velouté de girolles

300 G	DE GIROLLES
80 CL	DE BOUILLON DE POULE
5 CL	DE CRÈME
1	OIGNON BLANC

Garniture

100 G	DE PETITES GIROLLES
100 G	D'AMANDES FRAÎCHES *ÉPLUCHÉES*
	FLEUR DE SEL
1	CITRON
	HUILE D'OLIVES TRÈS *MÛRES*
1 CL	DE JUS DE TRUFFE

Finition et Présentation

Napper les assiettes d'une fine couche de gelée de homard et les mettre au réfrigérateur.

Détailler le fond de chaque assiette avec un emporte-pièce rond de 10 cm de diamètre et réaliser tout autour une bordure avec la marmelade de corail.

Garnir le centre de l'assiette avec le velouté de girolles, puis disposer autour les médaillons de homard, les girolles et les amandes fraîches.

Préparation et cuisson des homards

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Compter 6 minutes de cuisson pour les queues et 5 minutes pour les pinces, puis décortiquer les pinces en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Couper en médaillons les queues de homard, *retirer* les boyaux.

Rouler les queues et les pinces dans le fumet de homard réduit assaisonné d'un trait de jus de citron et d'huile d'olive.

Condiment citron-corail

Cuire le corail de homard au bain-marie. Une fois coagulé, le mettre à refroidir et le concasser finement à l'aide d'un couteau.

Réunir le corail, les parties crémeuses de homard et la pulpe de citron, lier le tout et émulsionner avec l'huile d'olive.

Parfumer avec la feuille de basilic, puis rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre noir mignonnette.

Gelée de homard

Concasser les carcasses de homard et les faire revenir vivement dans 5 cl d'huile d'olive.

Couper en mirepoix l'échalote, la carotte, le céleri-branche, le fenouil et l'oignon. Préparer le bouquet garni.

Réunir tous les légumes en mirepoix dans une cocotte avec 2 cl d'huile d'olive, porter sur feu moyen et laisser suer sans coloration pendant 5 minutes. Ajouter ce mélange aux carcasses de homard avec du sel et du poivre mignonnette. Bien remuer et ajouter, toujours en remuant, le concentré de tomates, la gelée de pied de veau et le bouquet garni. Amener lentement à ébullition en écumant et laisser frémir pendant 20 minutes, en écumant souvent.

Au terme de la cuisson, passer la gelée dans une autre casserole à travers un chinois ou une passoire très fine et remettre à cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 50 cl de liquide (sans oublier de retirer au fur et à mesure les impuretés qui remontent à la surface). Réserver.

Préparer les légumes de la clarification, *ajouter* un gros blanc d'œuf, un trait de jus de citron et la glace. Fouetter légèrement.

Ramener à ébullition la gelée et en verser *une louche sur la clarification* en remuant. Reverser le tout dans la casserole de gelée en ébullition, en remuant lentement à la spatule jusqu'à la reprise de l'ébullition. Ajouter alors *l'anis étoilé et laisser cuire à tout* petit frémissement jusqu'à ce que la gelée soit claire.

La passer à travers un linge étamine humide et la réserver.

Velouté de girolles

Nettoyer les girolles, les laver et les couper en gros morceaux.

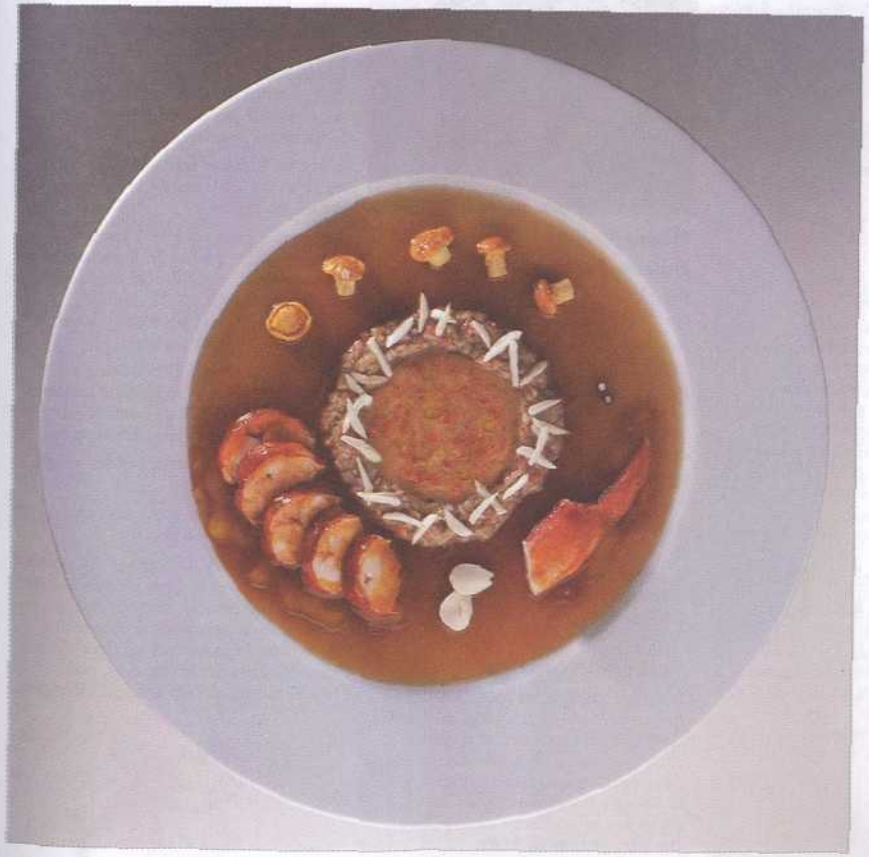
Dans une casserole, faire suer l'oignon à couvert sans coloration, puis ajouter les girolles et laisser compoter à feu très doux.

Verser le bouillon de poule bouillant et cuire pendant 30 minutes. Ajouter la crème, donner une ébullition et mixer, puis filtrer à travers un chinois étamine.

Vérifier l'assaisonnement ; la consistance doit être onctueuse, ni épaisse ni granuleuse.

Garniture

Gratter et laver une à une les girolles, puis les mettre à mariner dans un saladier de verre avec de la fleur de sel, du poivre du moulin, un trait de jus de citron, un trait de jus de truffe, un filet d'huile d'olive et les amandes fraîches.



Homard breton refroidi

cocos, tomates, amandes fraîches

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS FEMELLES DE 500 G PIÈCE
	POIVRE NOIR EN GRAINS
	FENOUIL SEC
5 CL	DE FUMET DE HOMARD RÉDUIT
1	CITRON
10	FEUILLES DE BASILIC

Garniture

450 G	DE COCOS
60 G	D'OIGNONS
60 G	DE CAROTTES
5	GOUSSES D'AIL
1	BOUQUET GARNI
10	AMANDES FRAÎCHES
2	CÉBETTES
2	PETITES SUCRINES
	FLEUR DE SEL
500 G	DE PETITES TOMATES ROMAINES
20 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
1	BRINDILLE DE THYM
1	SOMMITÉ DE ROMARIN
1 CL	DE VINAIGRE BALSAMIQUE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT

Vinaigrette coraillée

	LES INTÉRIEURS DES HOMARDS
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
1 CL	DE VINAIGRE BALSAMIQUE
20 G	DE MOUTARDE À L'ESTRAGON



Préparation et cuisson des homards

Récupérer les parties crémeuses ainsi que le corail.

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Compter 6 minutes de cuisson pour les queues et 5 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces dernières en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Fendre sur le dessus les queues de homard et retirer les boyaux.

Rouler les queues et les pinces dans le fumet de homard réduit assaisonné d'un trait de jus de citron et d'huile d'olive.

Vinaigrette coraillée

Avec une cuillère en Inox, passer très finement le corail des têtes de homard dans une fine passoire et récupérer cette pommade dans un saladier. Ajouter la moutarde à l'estragon et le vinaigre balsamique, puis du sel, du poivre et de l'huile d'olive. Bien travailler le tout au fouet.

Garniture

Mettre les cocos dans une casserole et mouiller à hauteur. Porter à ébullition, écumer si nécessaire, puis ajouter les carottes, les oignons, 2 gousses d'ail et le bouquet garni. Laisser cuire à petit frémissement jusqu'aux trois quarts de la cuisson, décanter et retirer la peau des cocos. Les remettre alors en cuisson, sans oublier de les saler. Au terme de la cuisson, retirer la garniture aromatique.

Laver les tomates romaines, les ouvrir en deux dans le sens de la longueur et retirer les pépins.

Les ranger dans un plat à gratin, ajouter l'huile à hauteur, 3 gousses d'ail entières, le thym et le romarin, puis confire au four à 80 °C durant 2 heures. Egoutter les tomates, retirer la peau et réserver au tiède.

Détailler de petites épées dans les feuilles de sucrine les plus tendres, les laver dans plusieurs bains d'eau glacée, puis les essorer délicatement.

Décortiquer les amandes et les fendre en deux.

Retirer la première peau des cébettes et les tailler en fins sifflets.

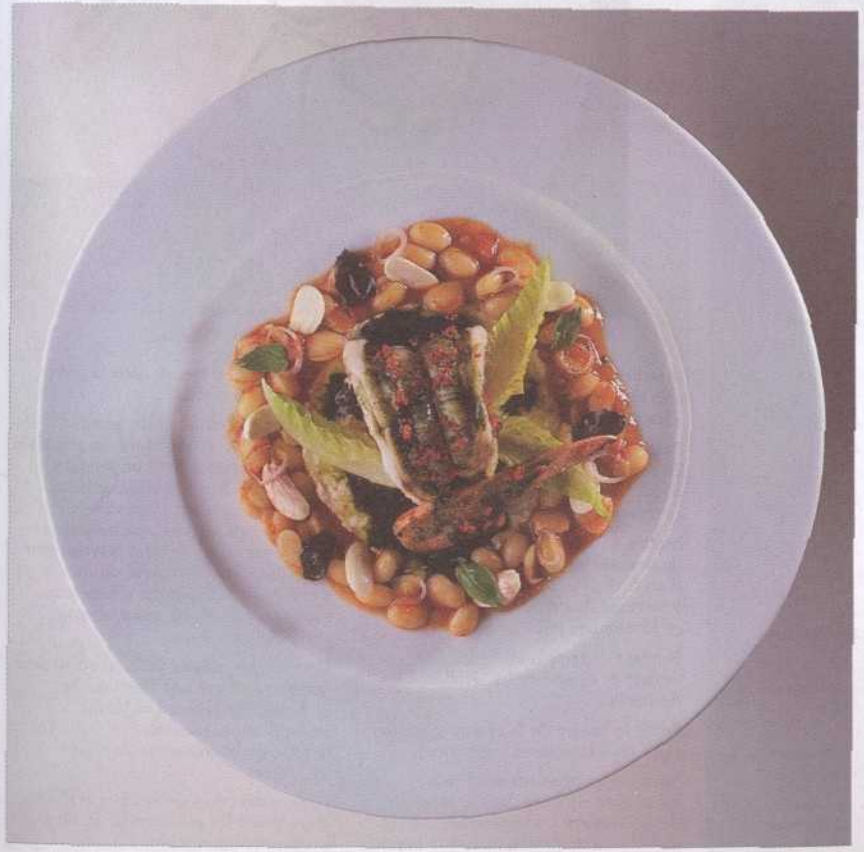
Dans un saladier, rassembler les cocos, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Ajouter les tomates écrasées et les herbes, assaisonner de nouveau de poivre du moulin et de fleur de sel afin de rehausser les saveurs, puis laisser infuser durant quelques minutes.



Finition et Présentation

Dresser en fond d'assiette les cocos, poser le homard au centre, napper de vinaigrette coraillée et donner un dernier tour de moulin à poivre.

Disposer sur le dessus la garniture, les amandes fraîches, les cébettes, les feuilles de sucrine et le basilic.

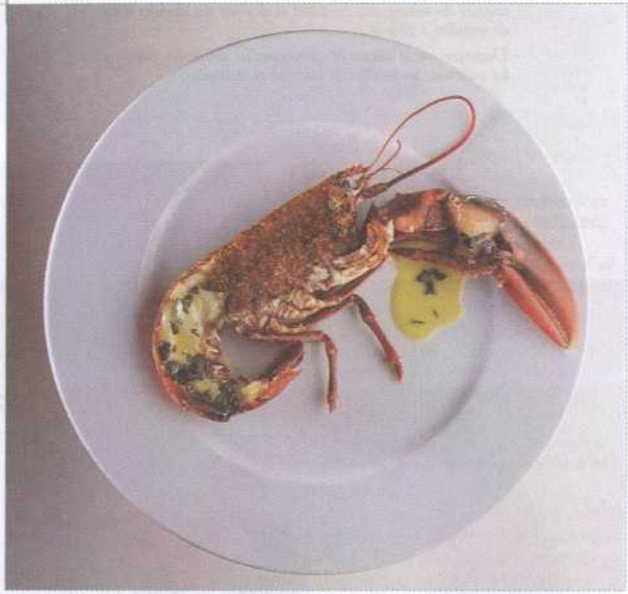




Homard rôti au feu de bois

beurre de basilic

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	homards bretons de 600 g pièce
	fleur de sel
	piment d'Espelette en poudre
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olives très mûres
60 g	de beurre
1/4	de botte de basilic
40 g	de moutarde à l'ancienne
6	pétales de tomate confite

Attacher les queues de homard sur une aiguille à brider de manière à les tenir droites.

Plonger les homards pendant 20 secondes dans une casserole d'eau bouillante salée, puis les égoutter et retirer les pinces.

Mettre les queues et les pinces de homard sur le gril et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Compter 9 minutes de cuisson pour les queues et 12 minutes pour les pinces.

Pendant ce temps, effeuiller, laver, essorer et concasser les feuilles de basilic.

Sortir le beurre de la chambre froide pour qu'il ramollisse légèrement.

Lorsque les homards sont cuits, les couper en deux dans le sens de la longueur en laissant les coffres accochés aux queues, et retirer la poche de sable qui se trouve dans la partie supérieure des têtes.

Récupérer le corail et les parties crémeuses, les passer dans un tamis fin et les débarrasser dans un récipient en Inox. Ajouter le basilic, le beurre ramolli mais pas en pommade, les pétales de tomate confite pilés et la moutarde à l'ancienne. Assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et d'une pointe de piment d'Espelette. Mélanger l'ensemble pour obtenir une pâte homogène.

Décoller les queues de homard de leur carapace, mettre une fine couche de beurre de homard et basilic au fond, puis redisposer la chair. Verser le reste de beurre aromatisé dans les coffres.

Donner un coup sur la carapace qui entoure les pinces pour faciliter le décorticage en salle.

Finition et Présentation

Faire gratiner les homards sous le gril.

Lorsqu'ils sont bien dorés, les disposer sur les assiettes avec leurs pinces. Donner un bon tour de moulin à poivre, les arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et les servir aussitôt.

Salade de homard breton

poitrine de pigeonneau et truffes noires à la façon d'Alain Chapel

Pour 4 personnes

Cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Compter 6 minutes de cuisson pour la queue et 5 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces dernières en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Réserver le corail et les têtes pour la décoration.



Couper la ciboulette en bâtonnets et préparer des pluches de cerfeuil et d'estragon. Trier, puis laver les jeunes salades.

Rôtir les pigeons à la broche ou à la rôtissoire pendant 10 à 12 minutes suivant la grosseur des suprêmes pour qu'ils soient rosés.

Avec une cuillère en Inox, passer très finement le corail des têtes de homard à travers une fine passoire et récupérer cette pommade dans le saladier. Ajouter la moutarde d'estragon et le vinaigre balsamique, puis assaisonner de sel, de poivre du moulin et d'huile d'olive. Bien travailler le tout au fouet et verser en saucière.



Ingrédients

4	homards de 400 g pièce
2	pigeons de 400 g pièce
40 g	de truffes coupées en lamelles
80 g	de jambon à l'os
10 g	de petites câpres
	fenouil sec
	fleur de sel
200 g	de jeunes salades
10 cl	d'huile d'olives très mûres
1 cl	de vinaigre balsamique
50 g	de moutarde à l'estragon
	cerfeuil
	estragon
	ciboulette

Finition et Présentation

Déposer 1 petite tranche de jambon à l'os, 1 lamelle de truffe et quelques câpres au fond des saladiers individuels, puis disposer les jeunes salades par-dessus. Poser ensuite le homard décortiqué et les suprêmes de pigeonneau taillés en fines escalopes. Parsemer de ciboulette, de pluches de cerfeuil et de pluches d'estragon. Décorer avec les têtes de homard, assaisonner devant les convives et servir aussitôt.

Homard breton thermidor

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	homards femelles de 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec
	fleur de sel
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Farce des têtes

	les intérieurs d'un homard
50 g	de pétales de tomate confite
30 g	de moutarde de Meaux
30 g	de chapelure
50 g	de beurre en pommade
20	feuilles d'estragon
30 g	de parmesan râpé
30 g	de corail de homard cuit concassé

Sauce

20 cl	de fumet de homard réduit
40 g	de beurre
2 cl	huile d'olive
	le corail cuit de 2 homards
5	feuilles d'estragon hachées
1	citron
	fleur de sel
10 g	de moutarde de Meaux

Garniture

400 g	de champignons de Paris
300 g	de pousses d'épinard
5 cl	de sauce crème
1	botte de cresson
	fleur de sel
15 g	de beurre noisette

Le homard breton

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Compter 3 minutes de cuisson pour les queues et 5 minutes pour les pinces. Décortiquer ces dernières en veillant à ne pas laisser de cartilage, puis décortiquer les coudes et les queues, en prenant soin de garder la carapace entière. Retirer les intérieurs des têtes et ôter la poche de sable et le boyau.

Supprimer la partie supérieure des têtes à l'aide d'une paire de ciseaux. Couper en deux dans la longueur les queues et les carapaces. Laver à grande eau les carapaces, en prenant soin de supprimer toutes les parties indésirables, et les sécher parfaitement.

Farce des têtes

Mélanger le beurre en pommade avec les tomates confites concassées, le parmesan, les intérieurs d'un homard, le corail cuit, l'estragon haché et la moutarde de Meaux.

Sauce

Réduire le fumet de homard, ajouter le beurre et le corail pour le lier, puis la moutarde de Meaux.

Parfumer avec l'estragon concassé, un filet d'huile d'olive et un trait de jus de citron.

Rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Garniture

Laver et équeuter les épinards. Tailler les champignons en bâtonnets, en ne prenant que le blanc. Faire tomber ces bâtonnets au beurre noisette, puis ajouter les pousses d'épinard. Lier avec 1 cuillerée de sauce crème et assaisonner de poivre du moulin et de fleur de sel.

Effeuiller et laver le cresson.

Finition et Présentation

Garnir les têtes de homard avec la farce, mettre 2 coudes par demi-tête et faire gratiner à la salamandre.

Garnir chaque moitié de carapace avec les épinards, puis remettre les demi-queues dans leur carapace, saucer et glacer au four. Dresser la tête farcie en haut de l'assiette, et les deux moitiés de queue en éventail. Saucer légèrement autour, disposer 2 pinces chauffées dans la sauce sur un bouquet de cresson, puis assaisonner d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin.



Homard breton vivement sauté

asperges – morilles au jus

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 HOMARDS FEMELLES DE 500 G PIÈCE
- POIVRE NOIR EN GRAINS
- FENOUIL SEC
- 2 GOUSSES D'AIL
- SEL DE MORILLE
- FLEUR DE SEL

Ragoût de homard

- 50 G DE BEURRE DE HOMARD
- LE CORAIL CONCASSÉ CONTENU DANS LES HOMARDS
- LES PARTIES CRÉMEUSES CONCASSÉES
- 2 CL DE COGNAC
- 20 CL DE FUMET DE HOMARD
- 2 CL DE JUS DE TRUFFE
- 1 FEUILLE DE BASILIC
- 2 CL D'HUILE D'OLIVE
- 1 CITRON

Garniture

- 14 ASPERGES VERTES FILLETTES DE CHEZ ROBERT BLANC
- 2 CL D'HUILE D'OLIVE
- 200 G DE MORILLES FRAÎCHES MOYENNES
- 10 CL DE BOUILLON DE POT-AU-FEU
- 100 G DE BEURRE
- 3 ÉCHALOTES

Jus de morille

- 1 CUISSE DE VOLAILLE
- 100 G DE PARURES DE MORILLE FRAÎCHE
- 30 G DE BEURRE
- 100 G D'ÉCHALOTES
- 5 GOUSSES D'AIL
- 5 MORILLES SÉCHÉES
- 10 CL DE VIN BLANC
- 1 BOUQUET DE QUEUES DE PERSIL ET LA SOMMITÉ D'UNE BRANCHE DE THYM FRAIS
- 50 CL DE BOUILLON DE POT-AU-FEU
- LE JUS RENDU PAR LA CUISSON DES MORILLES
- 20 CL DE JUS DE VOLAILLE
- FLEUR DE SEL
- 15 G DE GRAISSE DE CANARD

Infusion de champignons

- 15 G DE CÈPES SÉCHÉS
- 10 G DE MORILLES SÉCHÉES

Finition et Présentation

Dresser les tronçons de homard en demi-cercle dans une grande assiette plate. Compléter le cercle avec les asperges et dresser les morilles au centre, en dôme. Saucer avec le jus de cuisson et ajouter 1 cuillerée de crème fouettée.

Rectifier le jus du ragoût de homard avec un trait de jus de truffe, un trait de jus de citron et un tour de moulin à poivre. Napper sur les tronçons et servir le reste à part, en cassolette.

Préparation des homards

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir.

Compter 3 minutes de cuisson pour les queues et 6 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces dernières en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Ragoût de homard

Découper chaque queue en 5 médaillons ; supprimer la membrane intérieure et le boyau.

Dans une sauteuse avec le beurre de homard, raidir vivement les médaillons du côté de la carapace uniquement, puis les débarrasser. Ajouter le corail concassé contenu dans les homards, puis, à l'aide d'une fourchette, l'écraser de façon à obtenir un fin concassé.

Déglacer avec un trait de cognac et le faire réduire légèrement. Ajouter la valeur d'un pochon de fumet de homard, réduire légèrement, ajouter les médaillons de homard. Laisser infuser pendant quelques instants avec un trait de jus de truffe et le basilic, que l'on aura écrasé au dernier moment. Ajouter un filet d'huile d'olive, un trait de jus de citron et du poivre du moulin.

Garniture

Eplucher les asperges de façon à ne laisser que la tête ; supprimer toutes les folioles. Dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, faire sauter à cru les asperges assaisonnées de fleur de sel. Poursuivre la cuisson à couvert pour conserver l'eau de végétation, qui permettra de conduire plus facilement la cuisson.

Couper le pied des morilles et les tourner de façon à les égaliser, puis les laver à grande eau, deux ou trois fois si nécessaire, dans une eau tempérée.

Dans une sauteuse, faire suer les échalotes ciselées dans une noix de beurre. Dans une cocotte en fonte, faire tomber les morilles dans du beurre moussant avec les gousses d'ail écrasées et assaisonner légèrement de sel de morille. Mouiller avec le bouillon de pot-au-feu et l'infusion de champignons, puis cuire lentement pendant 10 minutes.

Egoutter les morilles de leur jus de cuisson et conserver celui-ci.

Faire suer les morilles dans du beurre moussant. Ajouter le jus de morille et le reste de beurre, puis laisser mijoter sur le coin du feu jusqu'à l'obtention d'une liaison très longue dont on saucera les morilles après le dressage.

Jus de morille

Raidir dans une cocotte en fonte la cuisse de volaille concassée avec une noix de graisse de canard, lui donner une légère coloration brune, puis ajouter le beurre et caraméliser légèrement. Ajouter les échalotes taillées en grosses rouelles, les gousses d'ail écrasées et les parures de morille. Faire suer, puis déglacer avec le vin blanc en le faisant réduire à glace ; mouiller ensuite avec le bouillon de pot-au-feu, le jus de cuisson des morilles et le jus de volaille. Ajouter le bouquet garni et les morilles séchées, puis poursuivre la cuisson durant 30 minutes.

Laisser infuser sur le coin du fourneau pendant 10 minutes avant de dépouiller le jus des éléments de cuisson, en les pressant fortement pour en extraire le maximum de saveurs.

Mettre à consistance le jus obtenu.

Infusion de champignons

Porter à ébullition 25 cl d'eau dans une casserole et y jeter les morilles. Faire de même pour les cèpes, dans une autre casserole. Laisser infuser pendant 20 minutes à couvert et filtrer.



Homard breton en tronçons

artichaut – truffe noire

Pour 2 personnes



Ingrédients

2	HOMARDS FEMELLES DE 500 G PIÈCE
	POIVRE NOIR EN GRAINS
	FENOUIL SEC
10 CL	DE CRÈME FOUETTÉE

Ragoût de homard

50 G	DE BEURRE DE HOMARD
65 G	DE SIFFLETS DE TRUFFE
	LE CORAIL CONCASSÉ CONTENU DANS LES HOMARDS
	LES PARTIES CRÉMEUSES CONCASSÉES
2 CL	DE COGNAC
20 CL	DE FUMET DE HOMARD
2 CL	DE JUS DE TRUFFE
1	FEUILLE DE BASILIC
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
1	CITRON

Artichauts barigoule

3	ARTICHAUTS BOUQUETS
1	CAROTTE FANE
50 G	DE POITRINE FUMÉE
1	OIGNON BLANC
1	BOUQUET GARNI (THYM FRAIS, QUEUES DE PERSIL, 1/2 FEUILLE DE LAURIER)
1/2	TÊTE D'AIL
2 CL	DE VIN BLANC
30 CL	DE BOUILLON DE POULE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL
1	RUBAN DE ZESTE DE CITRON
	POIVRE NOIR EN GRAINS
	GRAINES DE CORIANDRE

Préparation des homards

Faire cuire les homards dans de l'eau salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir.

Compter 3 minutes de cuisson pour les queues et 6 minutes pour les pinces, puis décortiquer ces dernières en veillant à ne pas laisser de cartilage.

Ragoût de homard

Découper chaque queue en 5 médaillons ; supprimer la membrane intérieure et le boyau.

Dans une sauteuse avec le beurre de homard, raidir vivement les médaillons, du côté de la carapace uniquement. Les débarrasser et ajouter les sifflets de truffe. Les retirer, incorporer le corail concassé contenu dans les homards, puis, à l'aide d'une fourchette, l'écraser de façon à obtenir un fin concassé.

Déglacer avec un trait de cognac, le faire réduire légèrement et ajouter la valeur d'un pochon de fumet de homard. Réduire légèrement, ajouter les médaillons de homard et laisser infuser pendant quelques instants avec un trait de jus de truffe et la feuille de basilic, que l'on aura écrasée au dernier moment. Ajouter un filet d'huile d'olive, un trait de jus de citron et du poivre du moulin.

Artichauts barigoule

Tourner les artichauts bouquets en laissant suffisamment de queue, puis les couper en quartiers et supprimer le foin. Les conserver dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Tailler la carotte fane en sifflets, l'oignon blanc en grosses rouelles et la poitrine fumée en gros lardons.

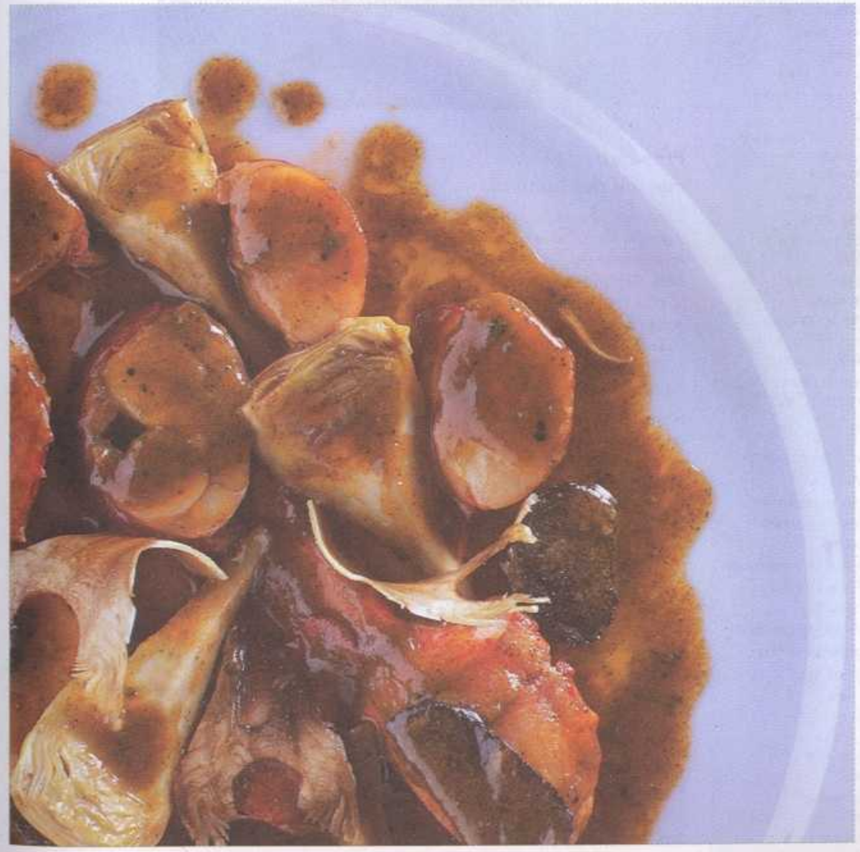
Faire suer les artichauts et la garniture aromatique dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive. Saler avec de la fleur de sel, déglacer avec le vin blanc et réduire à sec, puis mouiller avec le bouillon de poule à peine à hauteur et ajouter le bouquet garni et une petite bourse contenant les aromates.

Cuire à petit feu et glacer dans le jus. Au terme de la cuisson, refroidir et débarrasser de la garniture. Réchauffer les artichauts au dernier moment dans leur jus de cuisson, les rouler dedans, donner un tour de moulin à poivre et ajouter un filet d'huile d'olive.



Finition et Présentation

Dresser les tronçons de homard dans une grande assiette creuse, et les artichauts au centre. Napper avec le jus de cuisson et rectifier le jus du ragoût avec un trait de jus de truffe, un trait de jus de citron et un tour de moulin à poivre. Ajouter 1 cuillerée de crème fouettée et napper sur les tronçons. Servir le reste à part, en cassolette.



Homard en carapace rôti au basilic

un **sauté** de **légumes** au goût provençal

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	homards bretons de 500 g pièce
	poivre noir en grains
	fenouil sec
3 cl	d'huile d'olive
4	gousses d'ail
1	bouquet de basilic vert
12	pétales de tomate confite
	rouelles d'échalote marinées au vinaigre de Barolo
20	côtes de sucrine
100 g	de riquette
12	beaux copeaux de cèpe
	feuilles jaunes et tendres des cœurs de céleri
12	petites feuilles de basilic opale
12	petites feuilles de basilic vert

Garniture

4	grosses carottes
4	courgettes
2	bulbes de fenouil
2	cœurs de céleri-branche
2	artichauts poivrades
2	betteraves rouges moyennes
20	très petites girolles
20	amandes fraîches
	fleur de sel
	graines de coriandre
	huile d'olives très mûres
1	citron
	fond blanc de volaille
1 cl	de jus de truffe

Préparation et cuisson des homards

Cuire les homards pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante salée aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Séparer la queue, les pinces et la tête du coffre, puis récupérer le corail et les parties crémeuses. Finir la cuisson des pinces avec les jointures pendant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Rôtir les queues dans une cocotte pendant 6 minutes. Au terme de la cuisson, ajouter les gousses d'ail écrasées et le bouquet de basilic, puis laisser infuser pendant 10 minutes dans la cocotte avec un linge humide.

Couper les carapaces ventrales afin de pouvoir sortir facilement les queues des homards et réserver dans un endroit tiède.

Garniture

Eplucher et laver les carottes puis tailler sur chacune d'elles 4 bandes de 2 mm d'épaisseur sur 2 cm de large, en prenant seulement la partie tendre.

Laver, puis tailler les courgettes avec leur peau de façon identique aux carottes.

Tailler 8 copeaux de 2 mm d'épaisseur dans chaque bulbe de fenouil et dans chaque cœur de céleri.

Dans des sautoirs différents, saisir les légumes préalablement salés, puis les mouiller juste à hauteur de fond blanc et faire cuire à couvert. Après cuisson, mettre les légumes à refroidir et récupérer tous les jus de cuisson, qui serviront à mouiller le jus de légumes.

Laver les betteraves et les mettre à cuire à couvert dans de l'eau salée pendant 6 heures à 120 °C, tailler 12 cercles de 4 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur.

Tourner les artichauts et y tailler 16 fins copeaux à l'aide d'une mandoline à truffe, puis réserver ces derniers dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Après avoir cassé la coque et épluché les amandes, les tailler en deux.

Gratter les pieds des girolles, puis laver soigneusement les champignons à l'eau à l'aide d'un pinceau. Les mettre à mariner dans un mélange d'huile d'olive, de jus de truffe, de pulpe de citron, de fleur de sel et de poivre du moulin.

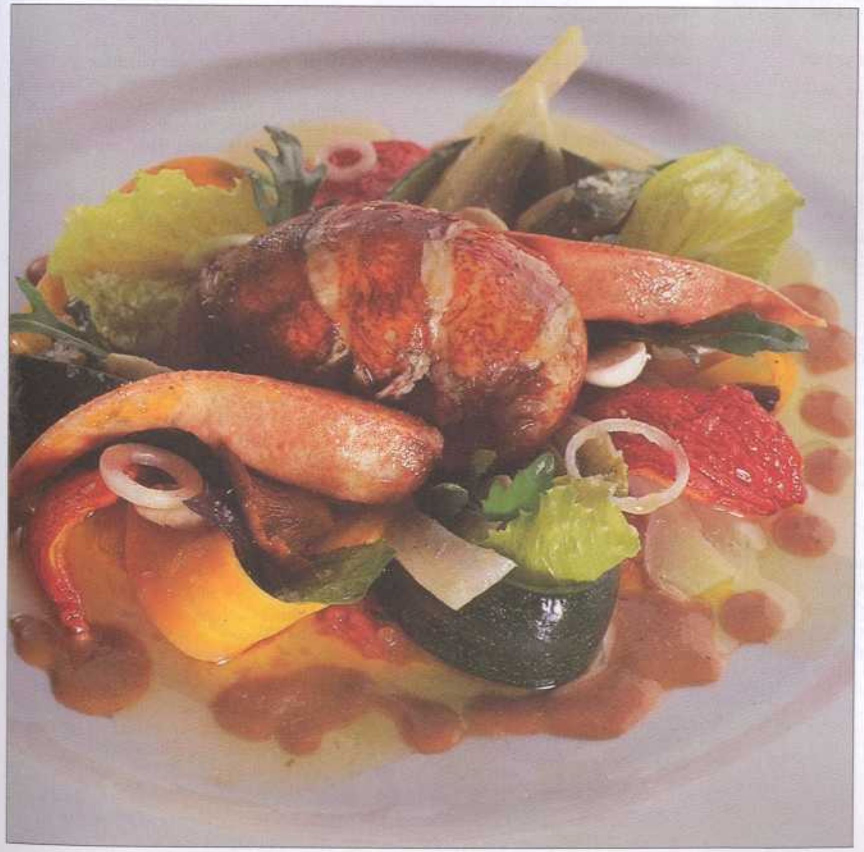
Finition et Présentation



Dans le fond d'une grande assiette plate, dresser harmonieusement les légumes. Commencer par poser les carottes et les courgettes en boule, puis ajouter le reste des légumes, de façon harmonieuse et en leur donnant du volume. Poser les petites feuilles de basilic par-dessus, les demi-amandes, les feuilles de céleri et les rouelles d'échalote marinées.

Disposer les homards et les pinces encore tièdes au centre, saucer de jus de presse et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Terminer en donnant un tour de moulin à coriandre et quelques grains de fleur de sel.



Homard bleu de Bretagne

et **supions** de Méditerranée assaisonnés de **tapenade** à l'huile d'olive, mélange de **salades** de **printemps**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	HOMARDS BLEUS DE BRETAGNE DE 450 G PIÈCE
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Sauce vinaigrette

3 CL	DE VINAIGRE BALSAMIQUE
2 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE
1/2	CITRON
	FLEUR DE SEL

Nage

25 CL	DE VINAIGRE DE VIN BLANC
1 C. À S.	DE POIVRE NOIR EN GRAINS
5	BRANCHES DE FENOUIL SEC
2	CITRONS
	GROS SEL GRIS DE MER

Garniture

75 G	DE TAPENADE
250 G	DE SUPIONS NETTOYÉS
5 CL	DE FUMET DE HOMARD
	HUILE D'OLIVE
200 G	DE JEUNES SALADES



Confection de la nage

Dans une marmite haute en Inox, mettre 4 litres d'eau froide. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, le poivre en grains, le vinaigre blanc et les citrons coupés en deux et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire pendant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Préparation et cuisson des homards

Séparer les pinces des homards.

Attacher les queues, toujours accrochées aux coffres, sur un bâtonnet en bambou pour les tenir droites.

Les plonger dans la nage bouillante et les laisser cuire pendant 7 minutes en maintenant un fort frémissement. Les sortir à l'aide d'une écumoire et les faire refroidir à l'air libre ou dans une cellule de refroidissement.

Plonger les pinces dans la nage, les cuire pendant 10 minutes et les refroidir de la même manière que les queues.

Séparer les coffres des queues. Décortiquer les queues et couper chacune d'elles dans le sens de la longueur en 5 tranches régulières. Conserver les coffres pour la vinaigrette.

Décortiquer les pinces et les manchons en faisant attention de ne pas les casser. Retirer le cartilage et l'écume qui les recouvre.

Garniture

Ragoût de supions

Eponger les supions dans un torchon.

Faire chauffer légèrement le jus de homard dans une petite sauteuse.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Assaisonner les supions, les saisir vivement et rapidement dans l'huile presque fumante, puis les égoutter aussitôt dans une passoire.

Les transvaser ensuite dans un récipient, ajouter le jus de homard et les assaisonner avec la tapenade.

Mettre le ragoût de supions à la tapenade dans quatre petits poêlons ; il sera servi froid (mais pas glacé) et au dernier moment arrosé d'huile d'olives très mûres.

Salade

Trier le mélange de jeunes salades, le laver dans plusieurs eaux, l'essorer délicatement et le ranger au réfrigérateur recouvert d'un torchon humide.

Sauce vinaigrette

Couper les coffres de homard en deux *dans le sens de la longueur, retirer* la poche de sable et mettre le corail et les parties crémeuses dans un récipient en les passant dans un tamis fin.

Assaisonner avec de la fleur de sel, du poivre du moulin et une pointe de piment d'Espelette. Ajouter les deux vinaigres et émulsionner la vinaigrette en incorporant de l'huile d'olives très mûres.

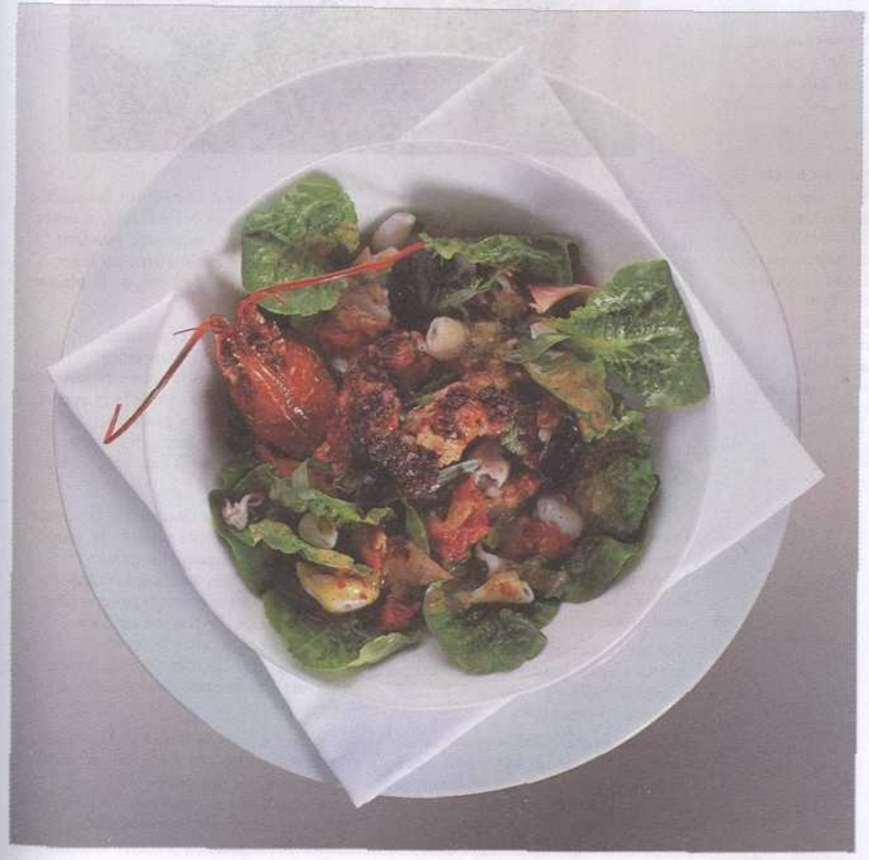
Au moment de servir, ajouter quelques gouttes de jus de citron et mettre la vinaigrette en saucière.

Finition et Présentation

Répartir le mélange de salades au fond de quatre saladiers individuels et disposer les morceaux de homard par-dessus.

Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre.

Présenter les saladiers, qui seront assaisonnés devant les convives, ainsi que les quatre poêlons de ragoût de supions à la tapenade et la saucière de vinaigrette.



Soupe glacée de homard breton

au **caviar osciètre** clair d'Iran, **cristes-marines**

Pour 4 personnes



Ingrédients

2	homards bisque bretons de 400 g pièce
1	homard breton de 500 g
7	gousses d'ail
1	petit oignon blanc
1	échalote
3	tomates bien mûres
20 cl	de cognac
10 cl	de vin blanc sec
1	carotte
1	branche de céleri
1/2	botte de basilic
100 g	de cristes-marines (ou salicornes)
10 cl	de crème fleurette
50 g	de caviar osciètre clair d'Iran
20 g	de beurre
	huile d'olive
	fleur de sel
	piment d'Espelette en poudre

Séparer les pinces, les queues et les coffres des homards bisque. Couper les têtes en deux dans le sens de la longueur et retirer la poche de sable qui se trouve dans la partie supérieure.

Concasser les homards en petits morceaux.

Eplucher et tailler en sifflets réguliers de 4 mm d'épaisseur les échalotes, la branche de céleri, la carotte et l'oignon blanc.

Couper les tomates en quartiers.

Ecraser les gousses d'ail sans les éplucher.

Dans une petite cocotte, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Ajouter les homards concassés et les faire légèrement blondir. Les saler modérément.

Ajouter la garniture de légumes émincés et les gousses d'ail. Incorporer le beurre taillé en morceaux et faire compoter l'ensemble.

Flamber avec 15 cl de cognac et déglacer avec le vin blanc sec. Faire réduire en décollant les sucs avec une spatule. Mouiller juste à hauteur avec de l'eau froide et assaisonner de piment d'Espelette. Ajouter l'équivalent de 2 tomates et la moitié du basilic. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire doucement pendant 30 minutes en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau.

Retirer les pinces et la queue du homard breton, puis cuire ces dernières dans la soupe frémissante (compter 7 minutes pour la queue et 10 minutes pour les pinces). Lorsqu'elles sont cuites, les sortir, les laisser refroidir à l'air libre et les décortiquer.

Retirer ensuite la cocotte de la source de chaleur et laisser reposer la soupe pendant 10 minutes. La passer à la niçoise puis au chinois étamine, en foulant au maximum pour retirer tous les sucs. La transvaser dans un récipient, ajouter le reste des quartiers de tomate et le basilic, vérifier l'assaisonnement et la faire refroidir.

La passer, sans la fouler ni la presser, une deuxième fois dans une mousseline pour obtenir une soupe claire. La dégraisser au maximum et la mettre dans un récipient en verre placé dans de la glace.

Finition et Présentation

Verser la crème fleurette dans un saladier posé sur de la glace et la monter au fouet jusqu'à ce qu'elle se tienne légèrement.

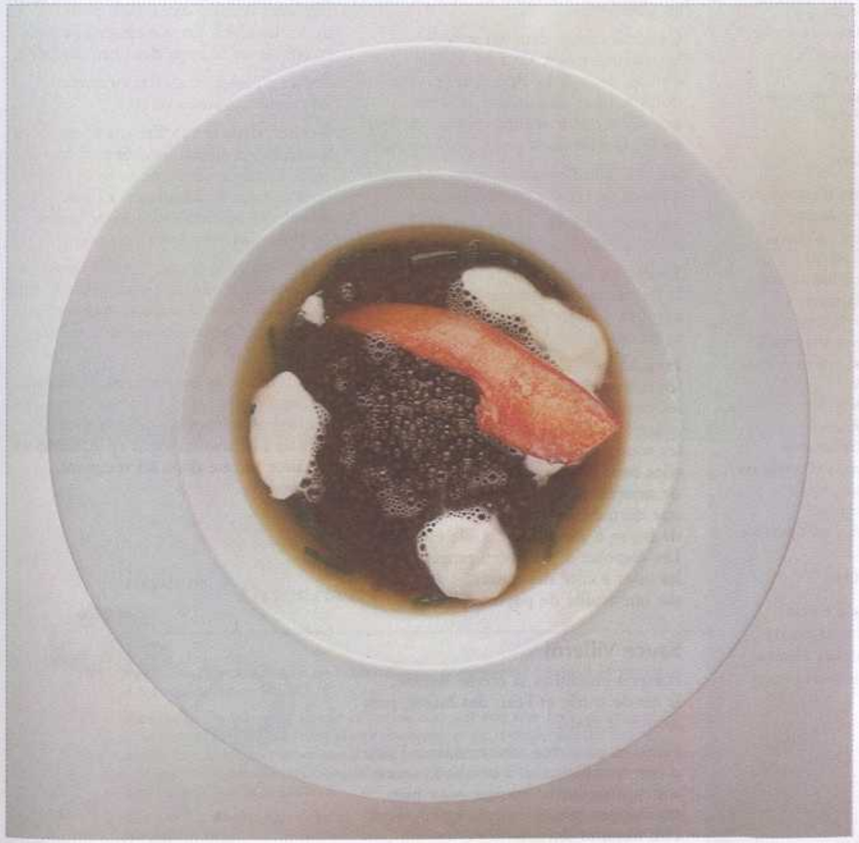
Retirer les pointes fines et tendres des cristes-marines, les rincer abondamment sous l'eau froide du robinet, les égoutter et les mettre sur un papier absorbant.

Tailler la queue et les pinces de homard en beau salpicon, en ne faisant pas de parures.

Disposer 1 belle quenelle de caviar au centre de chaque assiette creuse glacée, puis ajouter 3 petites cuillerées à café de crème mi-montée autour, le salpicon de homard et les cristes-marines. Donner un bon tour de moulin à poivre sur la garniture, mais pas sur le caviar.

Dégraisser encore une fois la soupe si nécessaire, ajouter quelques gouttes de cognac, donner un tour de moulin à poivre et verser dans une soupière glacée. Servir immédiatement.





Huîtres de chez Gillardeau

à la **Villeroi,** sauce **tartare**

Pour 4 personnes

Ingrédients

40	huîtres de chez Gillardeau
1 cl	de sauce de soja
3	œufs frais
	huile d'olive
	fleur de sel
200 g	de farine tamisée
500 g	de chapelure blanche
5 l	d'huile de pépins de raisin

Sauce tartare

2	jaunes d'œufs cuits
10 g	de purée verte
50 cl	d'huile d'olives très mûres
2 c. à c.	de câpres au sel
2	cornichons au vinaigre
2	oignons nouveaux
1/4	de botte de persil plat
1/4	de botte de cerfeuil
1/4	de botte de ciboulette
5	feuilles d'estragon
1 c. à c.	de moutarde de Dijon
	piment de Cayenne

Sauce Villeroi

20 g	de roux blanc
5 cl	de jus de truffe
5 cl	de crème liquide
10 cl	d'eau des huîtres

Préparation des huîtres

Ouvrir les huîtres et récupérer l'eau pour la sauce, puis les ébarber et les égoutter sur un linge. Tartiner une feuille de papier film de sauce Villeroi et rouler les huîtres dans le papier film bien serré pour les mettre en forme. Les ranger sur une plaque à mesure qu'elles sont enrobées de sauce et laisser refroidir au grand froid.

Casser les œufs dans un saladier, les mélanger avec un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel, du poivre du moulin et de la sauce de soja. Les débarrasser sur une plaque en Inox en les filtrant dans un chinois étamine.

Sur une autre plaque, mettre la farine tamisée et l'étaler régulièrement.

Sur une troisième plaque, étaler de la même façon la chapelure blanche.

Rouler les huîtres une à une dans la farine, puis les poser sur un tamis et secouer délicatement afin d'en retirer l'excédent.

Prendre les huîtres une par une, les mettre dans l'anglaise et les enrober. Les égoutter à l'aide d'une fourchette, les essuyer et les rouler dans la chapelure. Quand elles sont bien enrobées, les plonger de nouveau dans l'anglaise et les rouler une dernière fois dans la chapelure de façon à avoir une double épaisseur. Les disposer à plat, bien rangées les unes à côté des autres, sur une feuille de papier sulfurisé.

Sauce Villeroi

Porter à ébullition la crème liquide, le jus de truffe et l'eau des huître, puis ajouter le roux.

Cuire en plein feu, en remuant à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que la sauce soit suffisamment épaisse pour bien envelopper les ingrédients qui doivent être trempés dedans.

Sauce tartare

Effeuiller, laver, essorer et ciseler finement le persil plat, le cerfeuil et l'estragon.

Egoutter les cornichons et les tailler en brunoise régulière.

Laver, égoutter et émincer finement la ciboulette.

Egoutter les câpres et les rincer dans plusieurs bains d'eau froide afin de les dessaler. En concasser la moitié et conserver le reste dans un mortier.

Eplucher, laver et ciseler finement les oignons nouveaux.

Ajouter, dans le mortier où se trouvent les câpres entières, les jaunes d'œufs cuits, la purée verte, de la fleur de sel et la moutarde. Mélanger à l'aide du pilon l'ensemble des ingrédients, en réduisant les câpres en purée.

Emulsionner la sauce, en donnant un sens circulaire au pilon (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et en versant l'huile d'olives très mûres en un filet régulier.

Additionner les cornichons, les câpres, les oignons nouveaux ciselés et les herbes. Mélanger délicatement, vérifier l'assaisonnement et débarrasser la sauce tartare dans un récipient en Inox.







Finition et Présentation

Faire chauffer deux bains de friture d'huile de pépins de raisin et les porter à une température de 180 °C.

Plonger les huîtres dans l'huile et, lorsqu'elles ont pris une belle coloration blonde et régulière, les sortir à l'aide d'une écumoire et les éponger sur du papier absorbant. Les assaisonner aussitôt de poivre du moulin et de piment de Cayenne. Changer le papier absorbant aussi souvent qu'il sera besoin afin d'obtenir une belle friture bien sèche.

Dresser à l'assiette avec la sauce tartare cette friture, qui doit être mangée très chaude.

Huîtres de pleine mer aux truffes

et ragoût de Saint-Jacques

Pour 4 personnes

Ingrédients

8	COQUILLES SAINT-JACQUES
8	HUÎTRES PLATES DE PLEINE MER OU PIEDS DE CHEVAL (BELONS 000)
80 G	DE TRUFFES NOIRES
40 G	DE BEURRE DEMI-SEL
30 CL	DE CRÈME ÉPAISSE
	FLEUR DE SEL
	PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE
1	CITRON

Fumet de barbes

500 G	DE BARBES DE SAINT-JACQUES
2	ÉCHALOTES
1	OIGNON PAILLE
2	GOUSSES D'AIL
	QUEUES DE PERSIL
1	BRANCHE DE THYM
1	FEUILLE DE LAURIER
10 CL	DE VIN BLANC SEC
40 G	DE BEURRE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE

Préparation des huîtres

Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huîtres. Retirer la coquille supérieure et récupérer le jus dans un petit récipient en Inox en le passant dans une mousseline. Décoller délicatement les huîtres et éliminer les petits éclats de coquille si nécessaire.

Préparation des Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques. Enlever les coquilles supérieures et décoller les noix en veillant à ne pas les abîmer.

Retirer les barbes, les parties sableuses et le nerf qui se trouve contre les noix. Bien les laver sous l'eau claire du robinet, les égoutter sur une plaque en Inox perforée et les ranger entre deux torchons propres pour bien les éponger.

Conserver les barbes pour la confection du fumet.

Préparation des truffes

Laver et brosser les truffes sous l'eau froide courante, puis les éponger dans du papier absorbant.

Les parer pour les rendre bien régulières et les tailler en bâtonnets réguliers de toute la longueur de la truffe et d'une section de 4 mm de côté.

Ecraser les parures à l'aide d'une fourchette sur une feuille de papier sulfurisé.

Fumet de barbes

Eplucher les échalotes et l'oignon paille, puis les émincer en tranches régulières de 2 mm d'épaisseur.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, la branche de thym et la feuille de laurier.

Ecraser les 2 gousses d'ail sans les éplucher.

Rincer abondamment les barbes de Saint-Jacques. Elles ne doivent plus être gluantes ni contenir de sable. Les égoutter dans une passoire.

Dans un sautoir, faire fondre le beurre et mettre à suer sans coloration les échalotes et l'oignon émincés avec les gousses d'ail.

Dans un autre sautoir, chauffer un filet d'huile d'olive et saisir les barbes de Saint-Jacques. Lorsqu'elles commencent à rendre de l'eau, les transvaser dans le sautoir où se trouve la garniture fondue.

Verser le vin blanc et mouiller à hauteur avec de l'eau. Porter à ébullition, écumer, ajouter le bouquet garni et laisser cuire en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau.

Après 25 minutes de cuisson, retirer le sautoir de la source de chaleur, laisser reposer pendant 5 minutes et passer au chinois étamine sans fouler.

Confection de la nage

Ajouter le fumet de barbes de Saint-Jacques au jus des huîtres et faire réduire de moitié l'ensemble dans un sautoir. Ajouter la crème épaisse et faire réduire de nouveau jusqu'à obtenir la consistance d'une anglaise. Mixer la nage si nécessaire, la débarrasser dans un récipient en Inox en la passant dans un chinois étamine et ajouter la truffe hachée. Au moment de l'emploi, ajouter quelques gouttes de jus de citron et une pointe de piment d'Espelette, puis vérifier l'assaisonnement ; la nage sera utilisée tiède.



Finition et Présentation

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte. Assaisonner les noix de Saint-Jacques, les saisir légèrement, ajouter le beurre demi-sel et les colorer. Les égoutter ensuite sur une grille en Inox.

Mettre 2 cuillerées à soupe de nage au fond de chaque assiette, et répartir les noix de Saint-Jacques en les intercalant avec les huîtres crues et ébarbées. Ajouter les bâtonnets de truffe, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Servir tiède.



J

Jabugo

Jabugo

Jabugo

Jabugo

Jabugo

Jabugo

Jabugo

Jabugo

Jambon de Jabugo séché trente mois

lard gras de porc de ferme au parfum **d'ail** et de **romarin,** **fenouil** frais, **pain de campagne** au feu de bois

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	jambon de Jabugo de 6 kg
200 g	de lard de Colonna
2	bulbes de fenouil
1	pain de campagne de 500 g

Retirer les premières coques et les tubes des fenouils. Les couper en deux dans le sens de la hauteur, les tailler à la machine à trancher en fins copeaux de 1 mm d'épaisseur et les mettre directement dans un récipient d'eau glacée. Les laisser tremper pendant 1 heure.

Oter la couenne du lard de Colonna. Tailler 20 fines tranches à la machine à trancher, les disposer sur un plateau couvert d'un film et les réserver au frais.

Tailler le jambon à trois endroits différents pour permettre aux amateurs de bien sentir les différents goûts, les différents parfums, les différentes textures. Trancher au couteau, en allant de l'extérieur du jambon vers l'os, de fins copeaux de 10 à 15 cm de longueur. Dans un premier temps, couper au niveau du quasi du jambon, ensuite au niveau de la noix et, pour terminer, au niveau du jarret. Il faut compter environ 100 g de jambon par personne. Retirer les parties trop jaunes, qui sont souvent très rances et qui couvrent complètement les différents goûts du plat.

Tailler 8 tranches de pain de campagne de 1,5 cm d'épaisseur.

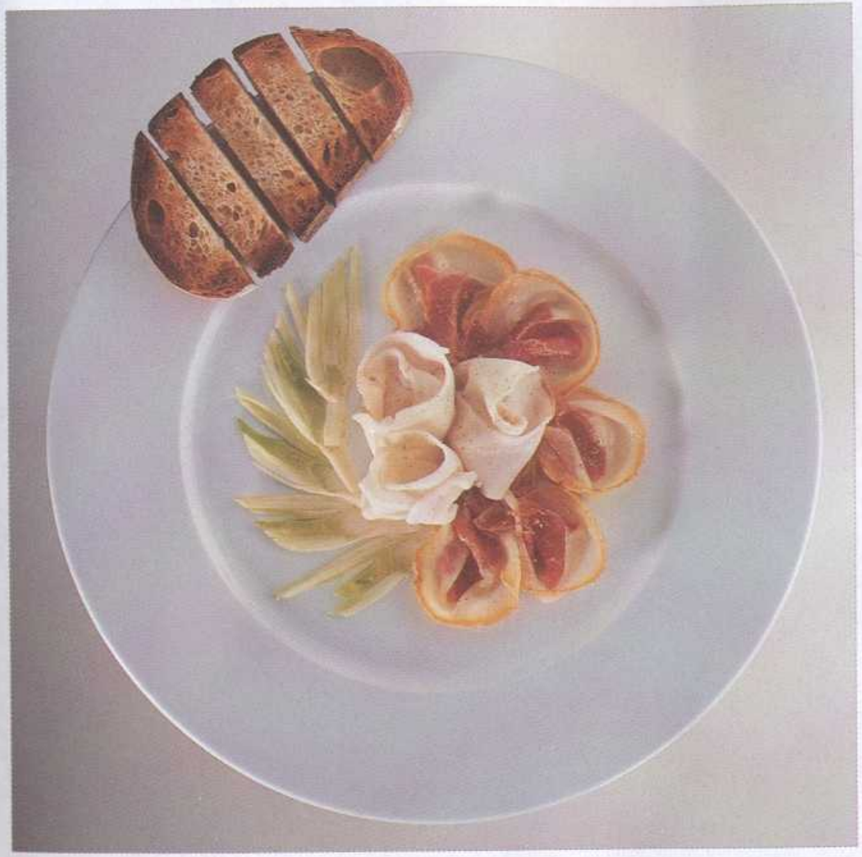


Finition et Présentation

Ranger dans les assiettes les copeaux de Jabugo, en intercalant les trois sortes et en leur donnant du volume, les tranches de lard de Colonna et les copeaux de fenouil préalablement égouttés et essorés.

Toaster les tranches de pain de campagne sur la grillade à feu de bois et les couper en bâtonnets de 1,5 cm de côté. Les mettre dans des serviettes pliées en grenouille pour qu'ils restent au chaud et servir immédiatement.





Langouste

Langoustine

Lapin

Lentille

Légumes

Lièvre

Loup

L

Langouste royale « court-bouillonnée »

nage réduite au **chardonnay**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	LANGOUSTES ROYALES DE MÉDITERRANÉE DE 600 G PIÈCE
	FLEUR DE SEL

Court-bouillon

200 G	DE CAROTTES
200 G	D'OIGNONS PAILLE
1	BRANCHE DE CÉLERI
1	BRANCHE DE THYM
1/2	FEUILLE DE LAURIER
	QUEUES DE PERSIL
1	ZESTE DE PAMPLEMOUSSE
	GROS SEL GRIS DE MER
	POIVRE NOIR EN GRAINS
50 CL	DE VIN BLANC SEC
50 CL	DE VINAIGRE DE CHAMPAGNE

Garniture

200 G	DE JEUNES CAROTTES
200 G	D'OIGNONS NOUVEAUX
1	SOMMITÉ DE BRANCHE DE CÉLERI
50 CL	DE VIN (CHARDONNAY)
100 G	DE BEURRE DE FERME
1/2	CITRON JAUNE
	PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE

Confection du court-bouillon

Eplucher et laver l'ensemble des légumes.

Emincer régulièrement les carottes et les oignons. Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, la branche de thym, la feuille de laurier, et le zeste de pamplemousse.

Faire suer sans coloration tous les légumes dans une cocotte et mouiller avec 3 litres d'eau. Ajouter le bouquet garni, porter à ébullition et assaisonner avec du gros sel gris de mer. Lorsque les légumes sont cuits, ajouter le vinaigre de champagne, le vin blanc sec et laisser cuire doucement pendant 45 minutes en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. Environ 15 minutes avant la fin de la cuisson, assaisonner avec du poivre en grains.

Garniture

Eplucher, laver et égoutter l'ensemble des légumes.

Couper les carottes nouvelles en rondelles régulières de 2 mm d'épaisseur.

Couper les oignons nouveaux et le céleri en tranches de la même épaisseur que les rondelles de carotte.

Prélever 50 cl de court-bouillon, le mettre dans une petite casserole en le filtrant à l'aide d'un chinois étamine et y plonger les légumes. Lorsqu'ils sont juste cuits, les retirer de la source de chaleur et les laisser sur un coin du fourneau.

Préparation et cuisson des langoustes

Tailler le beurre en petits cubes et le mettre dans un récipient d'eau glacée.

Faire réduire de moitié 45 cl de chardonnay. Ajouter cette réduction en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine, à la nage qui a servi à la cuisson de la garniture. Faire réduire le mélange, jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que 20 cl, puis le monter généreusement à l'aide du beurre fermier à la manière d'un beurre blanc. Incorporer le reste de vin de chardonnay cru, le piment d'Espelette et quelques gouttes de jus de citron. Rectifier l'assaisonnement.

Pendant ce temps, attacher à l'aide d'un grand bâtonnet de bambou chacune des queues des langoustes afin de les avoir droites en fin de cuisson.

Les cuire pendant 8 minutes dans le reste de court-bouillon, puis les sortir à l'aide d'une écumoire.

Décortiquer les queues, les pattes et les antennes des langoustes.

Finition et Présentation

Remettre l'ensemble de la garniture dans le beurre de nage pour la tiédir légèrement.

Dresser les queues, les pattes et les antennes des langoustes dans les assiettes. Ajouter, en nappant, l'ensemble du beurre de nage et de la garniture.

Donner un bon tour de moulin à poivre, parsemer quelques grains de fleur de sel et servir aussitôt.





Langouste royale

de la **pêche** locale du **jour**
aux **haricots blancs** frais, **sauce corallée**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 langoustes royales de Méditerranée de 600 g pièce
- fleur de sel
- huile d'olives très mûres
- piment d'Espelette en poudre

Garniture

- 400 g de haricots cocos frais du Val Nervia
- 5 cl d'huile d'olives très mûres
- 1 branche de romarin
- 3 feuilles de sauge
- 1 cl de vinaigre de vin vieux
- 1 c. à s. de poivre blanc en grains
- fleur de sel
- gros sel gris de mer

Sauce corallée

- 1 gousse d'ail
- 30 g d'échalotes
- 1 c. à s. de persil plat
- 1 c. à c. de câpres au vinaigre
- 1 pointe de couteau de pâte d'anchois
- 3 cl de vinaigre de xérès
- 3 cl de vinaigre balsamique
- 1 citron jaune
- huile d'olives très mûres
- fleur de sel

Nage

- 25 cl de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à s. de poivre noir en grains
- 5 branches de fenouil sec
- 2 citrons
- gros sel gris de mer

Confection de la nage

Dans un marmite haut en Inox, mettre 4 litres d'eau froide. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, le poivre en grains, le vinaigre blanc et les citrons coupés en deux et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire pendant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Cuisson des langoustes

Attacher à l'aide d'un grand bâtonnet de bambou chacune des queues des langoustes pour qu'elles restent droites à la cuisson.

Les cuire pendant 8 minutes dans la nage bouillante et les sortir à l'aide d'une écumoire. Retirer les têtes en décollant la chair à l'aide d'un couteau afin de ne pas la déchirer.

Veiller à bien récupérer le corail et les parties crémeuses contenus dans les coffres, puis les passer au tamis.

Décortiquer les queues de langouste, ainsi que les pattes et les antennes.

Garniture

Ecosser les haricots cocos frais. Les mettre dans une casserole et les recouvrir généreusement d'eau froide. Porter à ébullition, écumer, ajouter les feuilles de sauge, la branche de romarin et les grains de poivre blanc, préalablement enfermés dans une bourse.

Laisser cuire pendant environ 1 heure en maintenant un léger frémissement. Saler aux trois quarts de la cuisson.

Sauce corallée

Frotter un saladier avec 1 gousse d'ail et mettre l'ensemble du corail et des parties crémeuses dans ce dernier. Poser le saladier dans un bain-marie et émulsionner la sauce corallée à la manière d'un sabayon. La cuisson de ce mélange est très importante : s'il n'est pas assez cuit, il ne tiendra pas lorsqu'il sera émulsionné à l'huile d'olive ; s'il est trop cuit, il comportera des grumeaux.

Eplucher et ciseler finement l'échalote. Effeuiller, laver, essorer et ciseler finement le persil plat. Egoutter et concasser les câpres.

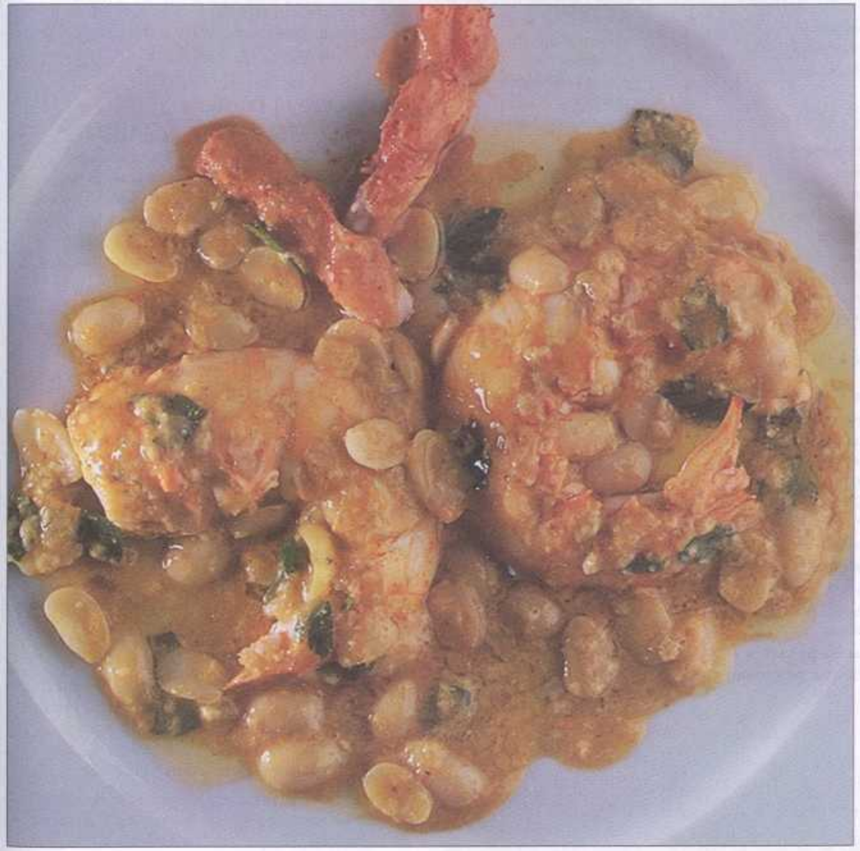
Finition et Présentation

Egoutter les cocos en gardant un peu de jus de cuisson. Les mettre dans une sauteuse, retirer la feuille de sauge, la branche de romarin et la bourse de poivre en grains. Les assaisonner en les liant avec un filet d'huile d'olives très mûres, rectifier l'assaisonnement et ajouter un filet de vinaigre de vin vieux. Les conserver à couvert sur le bord de la plaque du fourneau.

Finir la sauce corallée en l'émulsionnant à l'aide d'huile d'olives très mûres, puis ajouter le persil ciselé, l'échalote, les câpres et la pâte d'anchois. Vérifier l'assaisonnement et ajouter les vinaigres (xérès et balsamique) et un filet de jus de citron.

Passer toute la chair des langoustes dans le saladier contenant la sauce corallée et bien enrober les morceaux. Finir l'assaisonnement avec une pointe de piment d'Espelette.

Disposer les cocos au centre des assiettes et répartir les langoustes. Récupérer l'ensemble de la sauce à l'aide d'une spatule. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, donner un bon tour moulin à poivre et servir aussitôt.



Langouste royale rôtie en carapace

sauce – condiment poivre – cèpes

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	langoustes royales rouges de Bretagne de 400 à 500 g pièce
10	grains de poivre noir
1	branche de fenouil sec
50 g	de beurre de crustacés
	fleur de sel

Garniture

4	cèpes moyens
1	sucrine
50 g	de graisse de canard
4	gousses d'ail à confire
1	parure de jambon de Jabugo
8	copeaux de cèpes bouchons crus

Jus de cèpe et crustacé

1	homard bisque
1	cuisse de volaille
4	échalotes en grosses rouelles
200 g	de parures de tête de cèpe
200 g	de pieds de cèpe
6	gousses d'ail
70 g	de beurre
10 cl	de vin blanc
50 cl	de bouillon de poule
2	lamelles de cèpe sec
50 g	de graisse de canard

Marmelade

50 g	de purée de cèpes
1	tête de cèpe
3	noix fraîches
50 g	de jambon serrano
2	tiges de cébette
1	gousse d'ail confite
1 g	de poivre noir mignonnette
3	pétales de tomate confite
	vinaigre de Barolo

Cuisson des langoustes

Plonger les langoustes dans un court-bouillon aromatisé de poivre noir et de fenouil sec pendant 3 minutes, puis les fendre en deux dans la longueur. Supprimer le haut de la tête et décortiquer les antennes.

Arroser les langoustes de beurre de crustacés, les assaisonner de fleur de sel et les rôtir pendant 6 minutes environ. Décoller la queue de la carcasse, lustrer de jus de cèpe et de crustacé, puis assaisonner à nouveau de fleur de sel et de poivre du moulin.

Jus de cèpe et crustacé

Dans une cocotte en fonte, saisir la cuisse de volaille découpée en gros morceaux et le homard découpé en gros tronçons avec 1 cuillerée de graisse de canard ; lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter 50 g de beurre et faire suer les échalotes en rouelles, les gousses d'ail en chemise et les parures de tête de cèpe. Laisser compoter sans trop de coloration.

Faire sauter dans une poêle noire les pieds de cèpe avec un peu de graisse de canard, les égoutter, les mettre dans la cocotte et déglacer celle-ci avec le vin blanc. Faire pincer les sucs, mouiller avec le bouillon de poule une première fois à peine à hauteur et réduire à glace, puis mouiller de nouveau et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les cèpes soient bien compotés.

En fin de cuisson, faire infuser les lamelles de cèpe sec. Egoutter sur un tamis et filtrer à l'aide d'un chinois étamine.

Réduire légèrement le jus, le lustrer avec une noix de beurre et vérifier l'assaisonnement.

Marmelade

Tailler en salpicon les noix fraîches, le jambon, la tête de cèpe, les tiges de cébette, les tomates confites et la gousse d'ail confite, puis lier ce salpicon avec la purée de cèpes et mettre au point avec du jus de cèpe et crustacé.

Acidifier avec un trait de vinaigre de Barolo, ajouter la mignonnette de poivre noir et servir en cassolette.

Garniture

Confire dans de la graisse de canard les gousses d'ail, que l'on détaillera en bâtonnets après cuisson.

Tailler dans des cèpes moyens de 7 à 9 cm de diamètre des tranches de 1 cm d'épaisseur. Les cuire dans une noix de graisse de canard aromatisée de gousses d'ail et d'un bout de jambon. Les garder fermes et pas trop colorés, puis les débarrasser.

Tailler avec un emporte-pièce de 10 cm de diamètre 20 demi-côtes de sucrine.

Dans une cocotte en fonte, saisir très vivement les salades en les gardant croquantes, ajouter les cèpes, les bâtonnets d'ail confit et déglacer avec 1 cuillerée de jus de cèpe et crustacé afin de lier les cèpes et les côtes de salade.

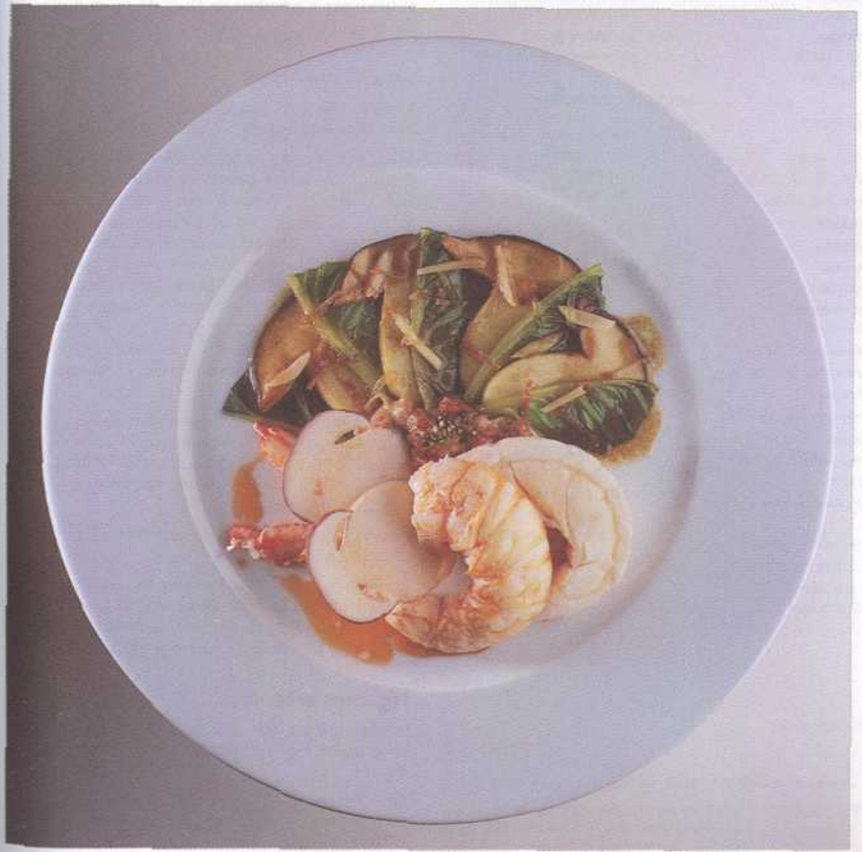


Finition et Présentation

Dresser les langoustes coupées en deux sur une grande assiette.

Intercaler les côtes de sucrine et les tranches de cèpe sur l'autre moitié de l'assiette, puis napper de jus de cèpe et crustacé.

Saucer avec une partie de la marmelade et présenter le reste en tasse.



Langouste royale rôtie en carapace

comme une **sauce poivre – crustacés**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	langoustes royales rouges de Bretagne de 400 à 500 g pièce
10	grains de poivre noir
1	branche de fenouil sec
50 g	de beurre de crustacés
	fleur de sel

Sauce condiment

1	homard bisque
2	cuisses de poulet
300 g	de fenouil frais
500 g	d'échalotes
100 g	de beurre
2 c. à s.	de poivre mignonnette
2 c. à s.	de concentré de tomates
2	tomates fraîches
40 cl	de vinaigre de xérès
15 cl	de cognac
30 cl	de vin rouge
50 cl	de fond de veau
50 cl	de vin rouge réduit à glace
2	branches de fenouil sec
2	branches de basilic
2	branches de persil
	huile d'olive pour cuisson

10 g	de cébettes taillées en sifflets
10 g	de tomate confite écrasée
10 g	de moelle coupée en dés et pochée
10 g	de brunoise de jambon de Jabugo

Légumes primeurs

2	navets fanes
12	asperges vertes pitchounes de chez Robert Blanc
4	artichauts poivrades
2	carottes fanes
12	cébettes
2	courgettes avec leur fleur
50 g	de girolles
8	pétales de tomate confite
2	tomates
12	feuilles de basilic
50 g	de roquette
1	cœur de romaine
2 cl	de jus de truffe
1,5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel
1	citron

Finition et Présentation

Dresser sur le haut de grandes assiettes un bouquet de légumes. Mettre quelques touches de sauce, et déposer dessus les antennes, puis dresser les queues de langouste et présenter le reste de sauce en saucière.

Cuisson des langoustes

Plonger les langoustes dans un court-bouillon aromatisé de poivre noir et de fenouil sec pendant 3 minutes, puis les fendre en deux dans la longueur. Supprimer le haut de la tête et décortiquer les antennes.

Arroser les langoustes de beurre de crustacés, les assaisonner de fleur de sel et les rôtir pendant 6 minutes environ. Décoller la queue de la carcasse, lustrer de beurre de crustacés et assaisonner à nouveau de fleur de sel et poivre du moulin.

Sauce condiment

Détailler en gros morceaux les cuisses de volaille et le homard bisque.

Dans une cocotte en fonte, verser un filet d'huile, colorer les cuisses de volaille et ajouter le homard, puis dorer le tout avec une noix de beurre. Ajouter les échalotes en grosses rouelles et les fenouils émincés, et faire suer sans donner de coloration. Ajouter alors le concentré et les tomates fraîches ; laisser compoter, ajouter le poivre mignonnette, verser le vinaigre de xérès et laisser réduire à glace, puis verser le cognac ainsi que le vin rouge. Mouiller avec le fond de veau et le miroir de vin rouge, et ajouter le fenouil sec.

Cuire à feu très doux et dépouiller afin de clarifier la sauce. Au terme de la cuisson, vérifier la texture et le goût, ajouter les branches de persil et de basilic, puis laisser infuser pendant 10 minutes.

Egoutter dans une passoire et filtrer à l'aide d'un chinois fin.

En finition, réduire légèrement la sauce, la monter avec le reste de beurre, la passer et ajouter les sifflets de cébette, la tomate écrasée, les dés de moelle et la brunoise de jambon.

Légumes primeurs

Calibrer les carottes à 5 cm de long, les éplucher de manière régulière et les laver dans une bassine d'eau froide.

Eplucher les navets de manière régulière afin de leur donner une forme ronde parfaite, puis les laver dans une bassine d'eau froide.

Effeuiller les artichauts, conserver 1,5 cm de queue et les éplucher de manière régulière afin de leur donner une forme ronde parfaite. Sectionner les feuilles en ne laissant que 5 mm sur le cœur, couper ces derniers en deux, retirer le foin et les laver dans une bassine d'eau froide.

Oter les folioles des asperges, les sectionner en biais afin de conserver uniquement 4 cm de la pointe. Les laver dans une bassine d'eau froide.

Retirer la première peau des cébettes pour ne conserver que la partie tendre, les laver dans une bassine d'eau froide.

Détacher les fleurs des courgettes, réserver les fleurs avec les herbes et les salades.

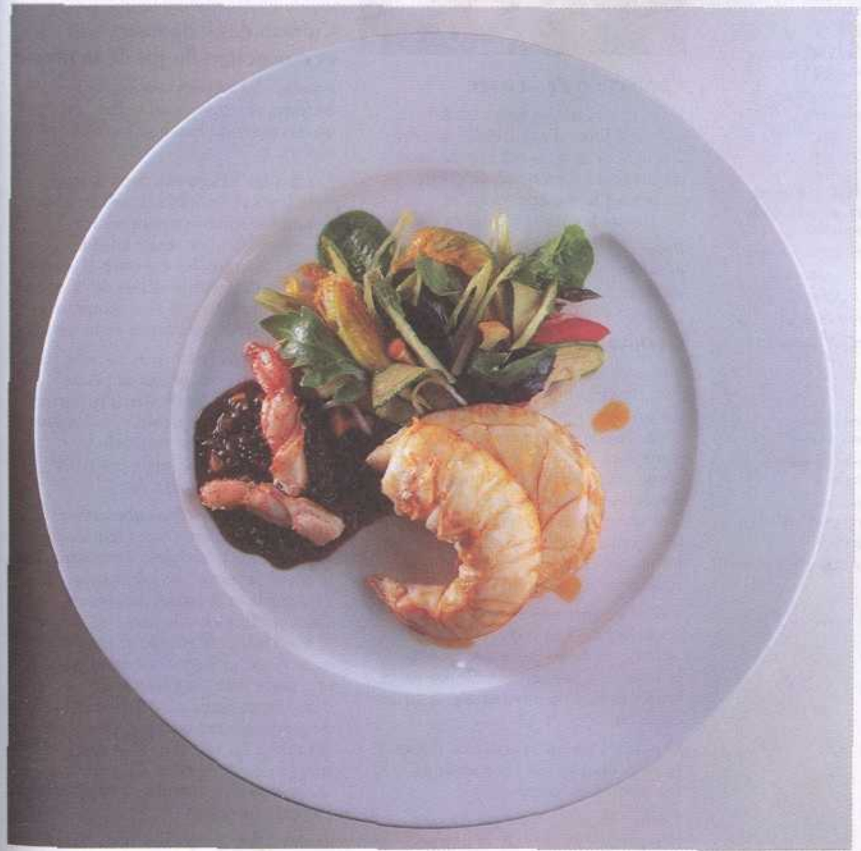
Peler les tomates, les couper en quartiers et les évider.

Nettoyer le pied des girolles et sectionner la base. Laver les champignons dans une bassine d'eau claire et les égoutter sur une plaque avec égouttoir.

Effeuiller et laver les herbes et les salades, puis les égoutter sur un linge.

Détailler à l'aide d'une mandoline japonaise les légumes en fins copeaux, en veillant à ne conserver que le cœur.

Saisir rapidement dans un sautoir chaud avec un filet d'huile d'olive les quartiers de tomate crue, les tomates confites, puis les copeaux de légumes. Débarrasser dans un saladier et assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin, de jus de truffe, d'un trait de jus de citron et d'huile d'olive. Assaisonner de même à froid les herbes et les salades avec 1,5 cl d'huile d'olive.



Salade de langouste puce d'ici

de **haricots verts** de première cueillette et de **girolles**, **jus** de la **presse**

Pour 4 personnes

Ingrédients

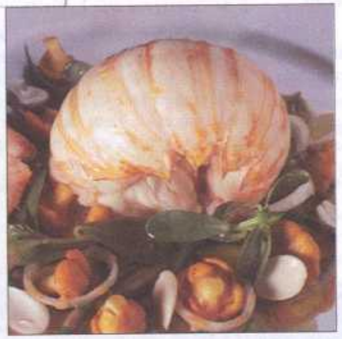
4	langoustes puces de Méditerranée de 400 g pièce
	fleur de sel
	huile d'olives très mûres
1	citron
	piment d'Espelette en poudre
5 cl	de fond blanc de volaille

Garniture

100 g	de haricots verts extra fins de 3 cm de longueur
5	oignons nouveaux
28	petites girolles
16	amandes fraîches
100 g	de pourpier sauvage
	gros sel gris de mer

Nage

25 cl	de vinaigre de vin blanc
1 c. à s.	de poivre noir en grains
5	branches de fenouil sec
2	citrons
	gros sel gris de mer



Confection de la nage

Dans une marmite haute en Inox, mettre 4 litres d'eau froide. Ajouter 2 poignées de gros sel gris de mer, les branches de fenouil, le poivre en grains, le vinaigre blanc et les citrons coupés en deux et pressés.

Porter à ébullition et laisser cuire pendant 20 minutes en maintenant un léger frémissement.

Garniture

Equeuter si nécessaire les haricots verts. Faire bouillir une grande casserole d'eau salée, y plonger les haricots verts et les laisser cuire durant environ 4 minutes. Les retirer à l'aide d'une écumoire et les plonger directement dans un bain d'eau glacée. Dès qu'ils sont complètement refroidis, les égoutter dans une passoire et les ranger entre deux torchons pour éponger un maximum d'eau.

Tailler les oignons nouveaux en fines rondelles de 1 mm d'épaisseur pour obtenir de beaux anneaux entiers et réguliers. Les séparer un par un et retirer la fine membrane qui se trouve entre eux.

Ouvrir les amandes fraîches, retirer la peau épaisse qui les enrobe et les séparer en deux.

Gratter la partie terreuse du pied des girolles à l'aide de la pointe d'un couteau. Les laver dans plusieurs bains d'eau froide sans les laisser tremper, les égoutter et les éponger dans un linge.

Prendre toutes les petites sommités du pourpier sauvage, les laver délicatement dans plusieurs bains d'eau froide, les égoutter et les éponger dans un linge propre et sec.

Cuisson des langoustes et confection du jus de la presse

Attacher les queues des langoustes, toujours accrochées au coffre, sur un bâtonnet de bambou pour les tenir droites.

Plonger les langoustes dans la nage bouillante et les laisser cuire pendant 6 minutes en maintenant un fort frémissement. Les sortir à l'aide d'une écumoire, les égoutter et couper la tête juste avant le début de la queue. Récupérer le jus qui s'en écoule ainsi que les parties crémeuses et le corail.

Couper les têtes en deux dans le sens de la longueur et retirer la poche de sable qui se trouve dans la partie supérieure. Faire refroidir les langoustes à l'air libre ou dans une cellule de refroidissement, mais pas dans un récipient d'eau glacée.

Mettre les coffres dans une presse à carcasses et faire couler tout ce qui en sort dans le récipient contenant déjà le corail et les parties crémeuses. Mixer l'ensemble et le passer au chinois étamine dans un saladier, puis ajouter le fond blanc de volaille et émulsionner le mélange au bain-marie pour obtenir une sauce ayant la consistance d'une sauce anglaise. Au moment de servir, ajouter quelques gouttes de jus de citron, un filet d'huile d'olive, une pincée de piment d'Espelette et un bon tour de moulin à poivre. Vérifier l'assaisonnement.

Décortiquer les queues et les antennes.

Finition et Présentation

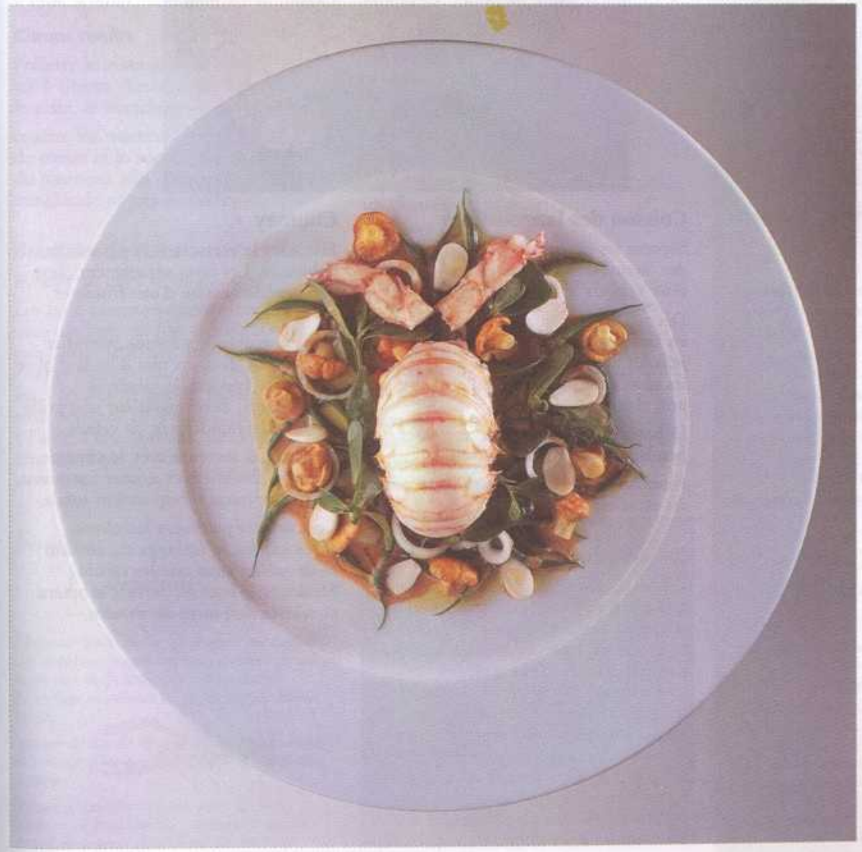


Répartir harmonieusement la garniture au fond des assiettes et dresser par-dessus les langoustes et les antennes.

Arroser d'un bon filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre.

Vérifier l'assaisonnement du jus de la presse et le verser dans une saucière.

Servir aussitôt.



Grosse langoustine à la plancha

purée de **haricots cocos** à l'**huile d'olive**, **chutney** de **pignons** blonds, **raisins secs** et feuilles de **salade**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	langoustines impériales de 400 g pièce
	huile d'olive
	fleur de sel
240 g	de purée de cocos

Jus des têtes

50 g	de fenouil
2	tomates
50 g	d'échalotes
1	botte de basilic
8 cl	d'huile d'olive
2 cl	de vin blanc
50 cl	de fumet de homard

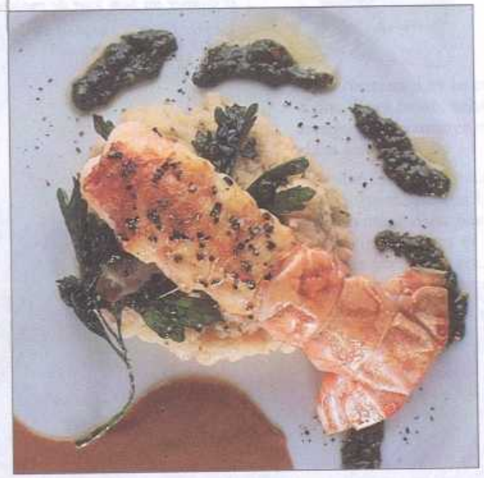
Chutney

1	botte de cresson
100 g	de feuilles d'épinard
15	feuilles de batavia
5	olives noires concassées
10	petites câpres
20	pignons blonds
20	raisins secs blonds
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
5 cl	de vinaigre d'alcool

Finition et Présentation

Dresser la purée de cocos sur les assiettes et déposer la langoustine par-dessus.

Arroser d'un trait de vinaigre balsamique sur l'assiette à cru, d'un filet d'huile d'olives très mûres et de poivre moulu gros. Saucer de jus des têtes, servir une partie du chutney dans un coquetier et tartiner le reste sur les assiettes.



Cuisson des langoustines

Séparer les pinces de la tête des langoustines, réserver ces dernières pour réaliser le jus des têtes.

Décortiquer les queues des langoustines en laissant les deux derniers anneaux, puis les assaisonner de sel fin et les rôtir avec un filet d'huile d'olive sur une plancha.

Débarrasser sur une grille et passer pendant 15 secondes au four.

Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Jus des têtes

Raidir les têtes des langoustines dans une marmite chaude à l'huile d'olive, laisser caraméliser et ajouter l'échalote et le fenouil émincés. Laisser suer puis compoter les tomates coupées en morceaux. Verser le vin blanc et le fumet de homard, cuire durant 10 minutes et mixer l'ensemble avec le reste d'huile d'olive afin d'obtenir un coulis très homogène et nappant. Ajouter le basilic et laisser infuser pendant 10 minutes, puis fouler dans un chinois fin et réserver.

Chutney

Effeuiller le cresson, les épinards et la batavia. Les laver séparément dans une grande bassine d'eau froide et les essorer.

Dans une grande sauteuse, torréfier les pignons dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le cresson, la salade et les épinards, débarrasser sur une grille et refroidir rapidement en cellule.

Déglacer la sauteuse avec le vinaigre, porter à ébullition et ajouter les raisins, puis cuire jusqu'à évaporation totale.

Concasser séparément les olives et les câpres, le mélange de cresson et de salade ainsi que les raisins. Mélanger le tout au dernier moment et relever de poivre du moulin.

Grosses langoustines rôties

finement **panées** au **poivre d'Indonésie** et **citrons confits**, tranches de **fenouil poêlées**, bouillon goûteux de **têtes** lié aux **œufs** de **pigeon**

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	langoustines royales
50 g	de poivre d'Indonésie
3 cl	d'huile d'olive

Citrons confits

4	citrons de Menton
1	carré de sucre

Garniture

8	fenouils moyens
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
10 g	de poivre noir
1	brindille de fenouil sec

Jus des têtes

50 g	de fenouil
2	tomates
50 g	d'échalotes
1	botte de basilic
8 cl	d'huile d'olive
2 cl	de vin blanc
50 cl	de fumet de homard

Bouillon de têtes

4	minifenouils
2	cébettes
1	botte de basilic opale
	huile d'olive
4	jaunes d'œufs de pigeon
40 cl	de fumet de homard
5	feuilles de basilic
	fleur de sel

Préparation et cuisson des langoustines

Séparer la tête de la queue et décortiquer les langoustines en laissant les deux derniers anneaux de la carapace sur la queue.

Les paner avec le poivre d'Indonésie écrasé, puis les rôtir avec un filet d'huile d'olive.

Citrons confits

Prélever le zeste sur 1 citron ; presser les 4 citrons. Emincer en fine julienne le zeste, le blanchir puis le rafraîchir.

confire les morceaux dans le jus de citron et le sucre sur le coin du fourneau afin d'obtenir une julienne translucide et très acidulée.

Bouillon de têtes

Ecraser 10 têtes de langoustine.

Les faire sauter vivement dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, puis verser le fumet de homard et donner une ébullition. Ajouter les 5 feuilles de basilic, laisser infuser ainsi pendant 20 minutes, puis filtrer à l'aide d'une étamine. Le bouillon doit être très clair.

Emincer finement les minifenouils et les cébettes en sifflets. Défaire les feuilles de basilic opale des branches.

Jus des têtes

Raidir les 10 autres têtes dans une marmite chaude à l'huile d'olive. Les laisser caraméliser et ajouter l'échalote et le fenouil émincés. Laisser suer puis compoter la tomate coupée en morceaux. Verser le vin blanc et le fumet de homard, cuire pendant 10 minutes et mixer l'ensemble avec le reste d'huile d'olive afin d'obtenir un coulis très homogène et nappant. Ajouter le basilic et laisser infuser pendant 10 minutes, puis fouler dans un chinois fin et réserver.

Garniture

Retirer les branches externes du fenouil et le détailler en tranches de 1,3 cm d'épaisseur dans la hauteur. Blanchir ces dernières dans de l'eau salée aromatisée de poivre noir et de fenouil sec, en les gardant croquantes.

Dans le sautoir chaud, verser l'huile d'olive, disposer les fenouils et les cuire à couvert sans coloration sur feu très doux. Ils doivent être fondants.

Finition et Présentation

Disposer les tranches de fenouil au centre des assiettes, ranger les langoustines dessus et parsemer de julienne de citron confit, de sifflets de cébette et de feuilles de basilic opale.

Saucer de jus de têtes entre les langoustines et arroser d'un fin trait d'huile d'olives très mûres.

Verser le bouillon chaud dans les bols, ajouter au tout dernier moment le jaune d'œuf de pigeon et les fenouils émincés.



Langoustines en fines lamelles

marinées à la façon **carpaccio,**
assaisonnées d'un mélange **citron – piments rouges – basilic thaï**



Pour 4 personnes

Ingrédients

16	grosses langoustines fraîches de Bretagne
2	pimientos del piquillo taillés en brunoise
1	piment oiseau réduit en poudre
	huile d'olive
	fleur de sel
8	brins de ciboulette fleurie
1	botte de basilic thaï

Pulpe de citron

1	citron de Menton avec ses feuilles
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

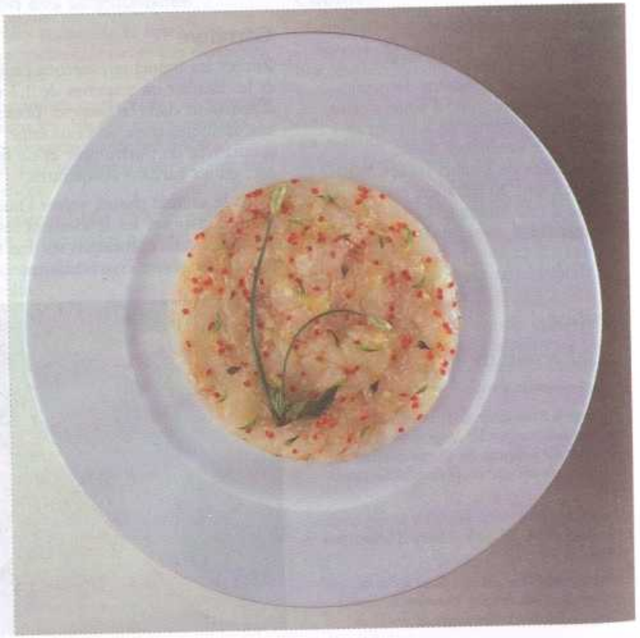
Pulpe de citron

Laver le citron dans une bassine d'eau froide, puis l'enrober d'huile d'olive et le cuire au four dans un plat à couvert à 120 °C durant 45 minutes.

Décalotter le citron et extraire par une simple pression la pulpe. Oter les pépins et réserver.

Préparation des langoustines

Décortiquer entièrement chacune des langoustines et retirer délicatement le boyau. Les tailler en fines tranches de 2 mm d'épaisseur dans la longueur, puis les mettre à mariner pendant quelques instants dans de l'huile d'olive additionnée de pulpe de citron et de fleur de sel.



Finition et Présentation

Dresser les langoustines sur de grandes assiettes à l'aide d'un cercle, les parsemer de brunoise de piments et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. Poser harmonieusement 2 brins de ciboulette fleurie et quelques petites feuilles de basilic sur chaque assiette.

Grosse langoustine rôtie

marinade croquante de **légumes** du **pays**

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson des langoustines

Décortiquer les queues des langoustines en laissant les deux derniers anneaux et les tenir droites à l'aide d'un bâtonnet en bois dans le sens de la longueur.

Les assaisonner de sel fin et saupoudrer de farine, puis les faire rôtir avec un filet d'huile d'olive dans un sautoir chaud. Ajouter une noix de beurre pour les dorer.

Débarrasser sur une grille, passer pendant 15 secondes au four et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Garniture

Equeuter les haricots verts, les cuire à l'eau bien salée, puis les glacer aussitôt et les tailler en bâtonnets de la même taille.

Peler les tomates, les couper en dés, les égoutter et les réserver.

Tailler en biseau les pointes d'asperge. Couper les girolles en lamelles.

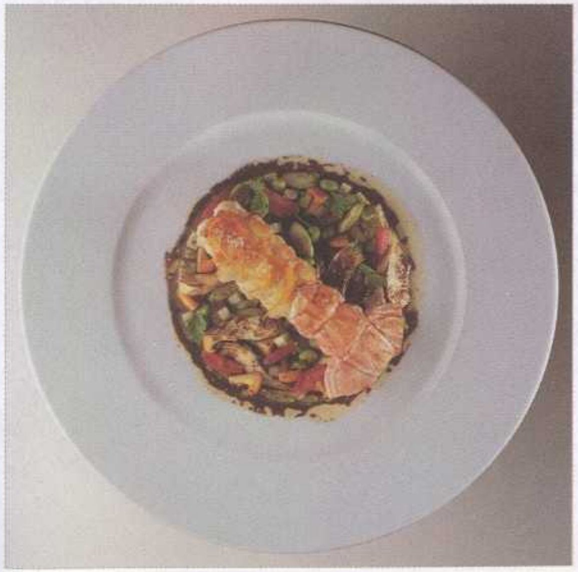
Tourner les fonds d'artichaut, les couper en deux et les émincer finement. Ecosser les févettes.

Réaliser la vinaigrette et l'assaisonner de façon qu'elle soit très goûteuse.

Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un saladier en Inox, ajouter la vinaigrette et laisser macérer pendant 10 minutes. Saler et poivrer.

Citrons confits

Prélever le zeste de 1 citron ; presser les 4 citrons. Emincer en fine julienne les zestes, les blanchir et les rafraîchir, puis les confire dans le jus de citron et le sucre sur le coin du fourneau afin d'obtenir une julienne translucide et très acidulée.



Ingrédients

4	langoustines de 400 g pièce
5 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
20 g	de farine
1	botte de cerfeuil en pluches

Garniture

200 g	de haricots verts
300 g	de grosses tomates rouges
12	asperges violettes
150 g	de girolles moyennes
6	artichauts violets de Provence
200 g	de févettes

Vinaigrette

20 cl	d'huile d'olive
5 cl	de jus de truffe
2	citrons

Citrons confits

4	citrons de Menton
1	carré de sucre

Finition et Présentation

Dans les assiettes, dresser un lit de marinade de légumes, placer dessus les langoustines, les arroser d'un trait d'huile d'olives très mûres et parsemer de pluches de cerfeuil.

Langoustines refroidies

nage réduite, caviar oscière



Pour 4 personnes

Ingrédients

16	LANGOUSTINES
30 G	DE CAVIAR OSCIÈTRE
1	CITRON
	FLEUR DE SEL

Nage

70 CL	DE CRÈME LIQUIDE
70 CL	DE VIN BLANC
50 G	D'ÉCHALOTES
8	PINCES DE LANGOUSTINE
1	TIGE DE CÉLERI-BRANCHE
1/2	CAROTTE
2	FEUILLES DE BASILIC
3	OIGNONS NOUVEAUX
2	CITRONS DE MENTON
10	GRAINS DE POIVRE BLANC
10	GRAINES DE CORIANDRE
1	TRAIT DE TABASCO
50 G	DE CRÈME ÉPAISSE
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Confection de la nage

Dans une cocotte en fonte, faire suer avec un filet d'huile d'olive l'échalote émincée. Ajouter les pinces concassées, puis déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié et ajouter la crème liquide. Cuire à couvert à petit feu jusqu'à la consistance désirée et mettre à égoutter dans une passoire.

Faire suer dans une sauteuse la garniture aromatique et 1 citron détaillé en tranches, puis ajouter la base de crème, le basilic, le poivre et la coriandre. Laisser infuser sur le coin du feu pendant 15 minutes, filtrer dans une étamine et refroidir sur glace.

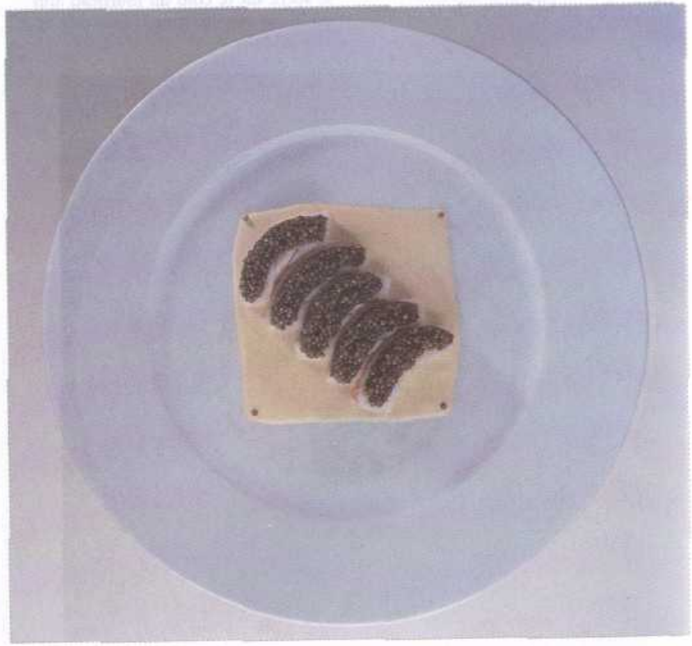
En finition, ajouter la crème épaisse, le tabasco, un trait de jus de citron et rectifier l'assaisonnement.

Préparation des langoustines

Décortiquer les langoustines, supprimer le boyau de sable et les raidir simplement à la vapeur pendant quelques secondes de façon à les raffermir.

Les refroidir rapidement en glace, puis *les fendre en deux dans la longueur et* les mettre à mariner du côté intérieur dans du jus de citron, de la fleur de sel et du poivre du moulin pendant 5 minutes.

Tartiner de caviar ce même côté, en veillant à ne pas casser les grains. *Napper d'une fine pellicule de nage* une grande assiette creuse et disposer dessus 8 demi-langoustines.



Langoustines rôties

en carapace au corail, tomato – cèpe

Pour 4 personnes

Ingrédients

10	LANGOUSTINES
50 G	DE BEURRE EN POMMADE
6 G	DE CORAIL DE HOMARD
20 G	DE MOUTARDE DE MEAUX
50 G	DE PIEDS DE CÈPE TAILLÉS EN BRUNOISE
4	FEUILLES DE BASILIC
50 G	D'AMANDES FRAÎCHES DÉTAILLÉES EN BÂTONNETS
	FLEUR DE SEL

Condiment

6	CÈPES BOUCHONS
30 G	DE RÉDUCTION BÉARNAISE
5	TOMATES EN GRAPPES N°2
3 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
1	BRANCHE DE MARJOLAINE
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson des langoustines

Séparer les têtes des corps, puis couper les queues en deux dans la longueur.

Mélanger le beurre en pommade avec le corail de homard, la moutarde de Meaux, la brunoise de pieds de cèpe, *le basilic ciselé, les bâtonnets* d'amande, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Mouler ce beurre dans un film étirable à la taille des langoustines.

Appliquer au moment du service une fine tranche de beurre sur chaque demi-langoustine, assaisonner de fleur de sel et rôtir au four, en surveillant la cuisson ; en finition, donner un tour de moulin à poivre.

Condiment

Peler les tomates, les couper en quartiers et les épépiner en gardant le cœur. Les mettre à mariner avec *de l'huile d'olive, du sel* et la marjolaine.

Gratter les pieds des cèpes, puis les essuyer avec un linge humide. Tailler les cèpes en fines lamelles.

Assaisonner cèpes et tomates avec la réduction béarnaise, de la fleur *de sel et un filet d'huile d'olive.*



Finition et Présentation

Dresser sur de grandes assiettes rondes le condiment et 5 demi-langoustines.

Une grosse langoustine rôtie

légumes de paysan en **barigoule** froide,
jus de **poulet** à l'ancienne

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	grosses langoustines
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
20 g	de beurre
4	fines tranches de lard
4 cl	de jus de volaille
	fleur de sel
1/4	de botte de basilic vert
1/4	de botte de basilic opale

Garniture

300 g	de carottes fanes
4	cébettes
4	artichauts poivrades
4	courgettes avec leurs fleurs
4	petits fenouils
4	radis
4	navets fanes
4	feuilles de basilic

Jus de barigoule

80 g	d'oignons
80 g	de carottes
50 g	de céleri-branche
80 g	de fenouil
50 g	de lard de ferme
1	bouquet garni
4	gousses d'ail
20 cl	de vin blanc
4 cl	d'huile d'olive
	fond blanc de volaille

Préparation et cuisson des langoustines

Séparer les pinces de la tête des langoustines ; réserver les têtes pour réaliser un jus de têtes.

Décortiquer les queues des langoustines en laissant les deux derniers anneaux, puis les assaisonner de sel fin et les rôtir avec un filet d'huile d'olive dans un sautoir chaud.

Ajouter une noix de beurre pour les dorer, débarrasser sur une grille et passer pendant 15 secondes au four, puis assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Griller les tranches de lard sur la braise de façon à les rendre croustillantes.



Garniture

Tourner les carottes et les navets en laissant les fanes. Tourner les fonds d'artichaut.

Enlever les premières peaux des cébettes.

Laver et égoutter les courgettes.

Enlever les pousses vertes des fenouils et la première peau des bulbes. Couper les fanes des radis et gratter le pied.

Cuire tous les légumes séparément à l'huile d'olive, en les mouillant avec le jus de barigoule.

Dès qu'ils sont cuits, les refroidir sur de la glace.

Jus de barigoule

Faire suer tous les légumes taillés en mirepoix avec le lard et l'huile d'olive. Ajouter le bouquet garni et l'ail en chemise écrasé, puis déglacer au vin blanc et réduire de moitié. Mouiller avec du fond blanc de volaille et laisser cuire pendant 1 heure environ.

Filtrer à l'aide d'un chinois étamine.



Finition et Présentation

Verser au fond des assiettes creuses un peu de jus de volaille et laisser prendre au réfrigérateur.

Disposer les légumes sur le jus, ainsi que les langoustines et les tranches de lard.

Monter le reste de jus de barigoule avec un filet d'huile d'olive, en verser 1 cuillerée sur les langoustines et les légumes, donner un tour de moulin à poivre et parsemer de quelques feuilles de basilic.

Grosse langoustine rôtie

marinade croquante **d'asperges** vertes,
du **pissalat** pour assaisonner

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson des langoustines

Décortiquer les queues des langoustines en laissant les deux derniers anneaux. Les assaisonner de sel fin et les faire rôtir avec un filet d'huile d'olive dans un sautoir chaud.

Ajouter une noix de beurre pour les dorer et débarrasser sur une grille, puis passer pendant 15 secondes au four et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Pissalat

Le pissalat doit être préparé 6 semaines à l'avance.

Lever les anchois en filets et les disposer en couches sur une plaque, en salant chaque couche avec du gros sel. Ajouter 20 cl d'eau et laisser ainsi durant 6 semaines.

Egoutter les anchois de la saumure, puis les mettre à dégorger durant 45 minutes sous l'eau courante.

Les verser dans la cuve d'un batteur, les réduire en une purée relativement liquide, ajouter du vinaigre de vin et passer au chinois.

Emincer les cébettes en sifflets. Détailler les feuilles de basilic en lanières. Verser 10 cl de pissalat dans un bol, ajouter 5 cl d'huile d'olive, un trait de jus de citron, les cébettes et le basilic opale.

Garniture

Eplucher les asperges, les laver dans une bassine d'eau froide et les émincer très finement dans le sens de la longueur afin d'obtenir des rubans.

Rassembler ces derniers dans un saladier au moment de servir, les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.



Finition et Présentation

Dresser en fond d'assiette les copeaux d'asperge, les assaisonner de pissalat et poser dessus les grosses langoustines.

Ingrédients

4	langoustines impériales de 400 g pièce
3 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
20 g	de beurre

Garniture

800 g	d'asperges vertes
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Pissalat

1 kg	d'anchois frais et du gros sel (pour environ 40 portions)
5 cl	de vinaigre de vin blanc
2	cébettes
5 cl	d'huile d'olive
3	branches de basilic opale
	fleur de sel
1	citron



Grosse langoustine rôtie

très fine **tartelette** croustillante aux **légumes** de nos paysans,
jus de la **tête** écrasée



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	langoustines impériales de 400 g pièce
25 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Tartelette

500 g	de farine de blé type 55
60 g	d'huile d'olive
140 g	d'eau

Garniture

4	carottes fanes
8	tomates confites
50 g	de girolles moyennes prêtes à l'emploi
4	courgettes avec leurs fleurs
4	fenouils fanes
4	fleurs de courgette
8	navets fanes
4	artichauts violets
100 g	de févettes
10	oignons nouveaux
	huile d'olive
2 cl	de fond blanc de volaille
8	radis

Jus de la tête

50 g	de fenouil
2	tomates
50 g	d'échalotes
1	botte de basilic
8 cl	d'huile d'olive
2 cl	de vin blanc
50 cl	de fumet de homard

Préparation et cuisson des langoustines

Décortiquer les queues des langoustines en laissant les deux derniers anneaux, les assaisonner de sel fin et les faire rôtir avec un filet d'huile d'olive dans un sautoir chaud.

Ajouter une noix de beurre pour les dorer. Débarrasser sur une grille, passer pendant 15 secondes au four et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Huile de langoustine

Séparer les pinces des coffres, disposer celles-ci sur un plat et les dessécher au four à 140 °C. Les poser dans un récipient, verser l'huile d'olive et laisser infuser à 60 °C pendant 3 heures, puis filtrer.

Tartelette

Tamiser la farine, la mettre en fontaine sur un marbre et verser l'eau et l'huile au centre. Saler et pétrir la pâte, puis la rouler en boule et la laisser reposer au frais.

Abaisser la pâte très finement *et y détailler 4 cercles de 15 cm* de diamètre.

Huiler l'intérieur des cocottes et foncer ces dernières. Laisser un rebord de 1,5 cm et couper le restant. Piquer la pâte, la recouvrir de papier d'aluminium et verser des pois chiches à l'intérieur afin de maintenir la pâte dans sa forme initiale.

Cuire au four à 160 °C et démouler à terme.

Garniture

Eplucher tous les légumes, les rincer et les égoutter.

Eplucher les carottes et les émincer en sifflets.

Sectionner les fleurs des courgettes et émincer ces dernières en fines tranches dans la largeur.

Retirer la première peau des fenouils, puis les émincer en fines tranches dans la largeur.

Eplucher les asperges, conserver la pointe sur 10 cm et l'émincer en fines tranches dans la largeur.

Tourner les fonds d'artichaut puis supprimer le foin à l'aide d'une cuillère parisienne et les émincer en fines tranches.

Ecosser les févettes. Défaire les fleurs de courgette en lanières. Emincer les radis en fines lamelles. Eplucher les navets et les couper en fins copeaux.

Emincer les oignons en fines lamelles.

Jus des têtes

Raidir les têtes des langoustines dans une marmite chaude à l'huile d'olive, laisser caraméliser, ajouter l'échalote et le fenouil émincés. Laisser suer, puis incorporer les tomates en morceaux et faire compoter. Verser le vin blanc et le fumet de homard, et laisser cuire pendant 10 minutes.

Au terme de la cuisson, mixer l'ensemble avec le reste d'huile d'olive afin d'obtenir un coulis très homogène et nappant. Ajouter le basilic et laisser infuser pendant 10 minutes, puis fouler dans un chinois fin et réserver.

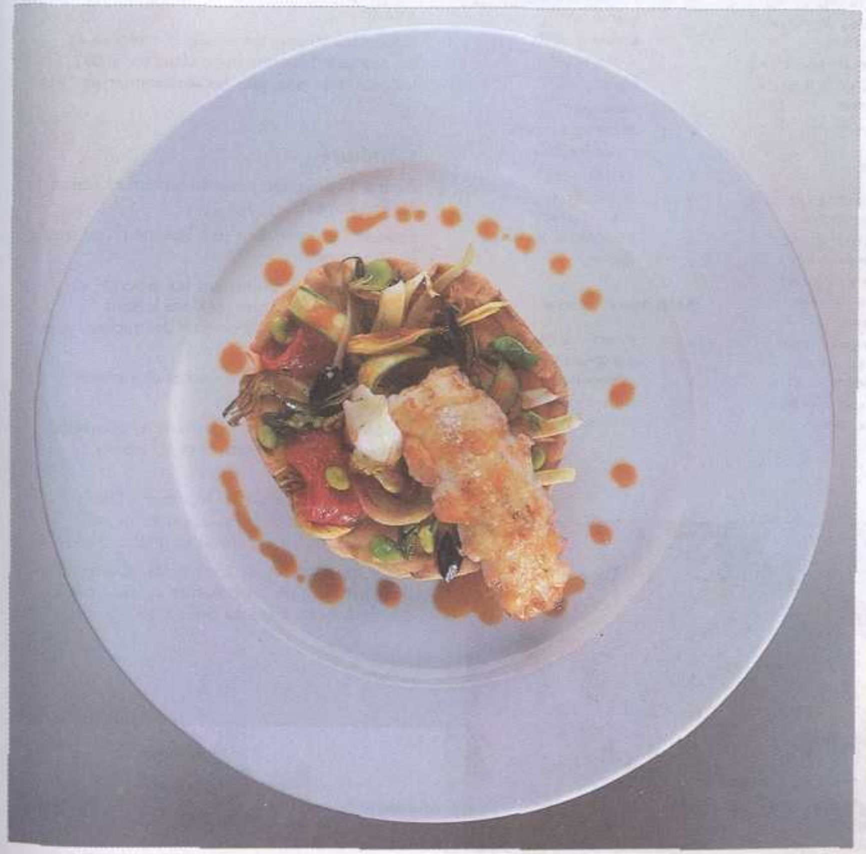
Finition et Présentation

Dans un sautoir chaud, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir, au fur et à mesure et en fonction du temps de cuisson de chaque légume, les carottes, les oignons, les fenouils fanes, les artichauts, les navets fanes et les courgettes-fleurs.

Verser le fond blanc, étuver à feu doux et glacer les légumes en fin de cuisson. Ajouter les fleurs de courgette, les girolles, les févettes et les tomates confites.

Assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et d'huile de langoustine.

Disposer les légumes dans la tartelette en les rangeant harmonieusement, poser les langoustines à cheval et saucer avec le jus des têtes juste avant de servir.



Tempura de grosse langoustine

pommes de terre de montagne cuites en **robe des champs** puis **écrasées** à la **fourchette,** copeaux de **légumes crus, jus** minute de **crevette** émulsionné à l'**huile d'olive**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 grosses langoustines royales
- 100 g de farine de riz
- 1 jaune d'œuf
- eau froide
- 3 l d'huile de pépins de raisin
- 12 fanes de persil frit
- 12 pétales de tomate confite
- fleur de sel

Jus minute

- 1 kg de petites crevettes bouquets
- 8 cl de fond blanc de volaille
- 2 cl d'huile d'olive pour cuisson
- 1 citron
- 20 g de poivre noir du Sarawak en mignonnette
- 3 cl d'huile d'olives très mûres

Garniture

- 4 grosses pommes de terre de montagne
- 10 cl de fond blanc de volaille
- 10 cl d'huile d'olive
- ciboulette
- cerfeuil
- persil plat
- basilic
- 2 asperges
- 1 bulbe de fenouil
- 2 carottes fanes
- 2 navets
- 60 g de févettes décortiquées
- 2 artichauts poivrades
- 1 citron

Mélange d'épices

- 1 citron de Menton
- 10 baies de cardamome blanche
- 15 grains de poivre noir du Sarawak



Cuisson des langoustines

Verser la farine de riz dans un saladier et la creuser en fontaine. Ajouter l'œuf et un peu d'eau glacée, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Séparer la tête de la queue des langoustines et décortiquer celles-ci en laissant les deux derniers anneaux.

Rouler les langoustines dans la tempura et les plonger dans une huile chauffée à 180 °C ; les cuire très peu, puis les assaisonner de fleur de sel.

Garniture

Retirer la première peau du fenouil et l'émincer en fins copeaux.

Eplucher et laver dans une bassine d'eau froide les asperges.

Garder 6 cm de pointe sur les asperges et les émincer très finement dans le sens de la longueur afin d'obtenir des rubans, puis détailler le reste en sifflets.

Eplucher les févettes. Eplucher et émincer les artichauts.

Eplucher les carottes et les navets, puis tailler les carottes en fins sifflets et les navets en tranches.

Poêler vivement tous les légumes à l'huile d'olive sans les colorer et les assaisonner de sel, de poivre, de jus de citron et d'huile d'olive.

Laver les pommes de terre et les cuire en robe des champs, puis les éplucher et les écraser à la fourchette dans un bol au bain-marie.



Incorporer 8 cl d'huile d'olive à cette purée, puis ajouter le fond blanc bouillant afin d'obtenir un mélange souple, très parfumé en huile.

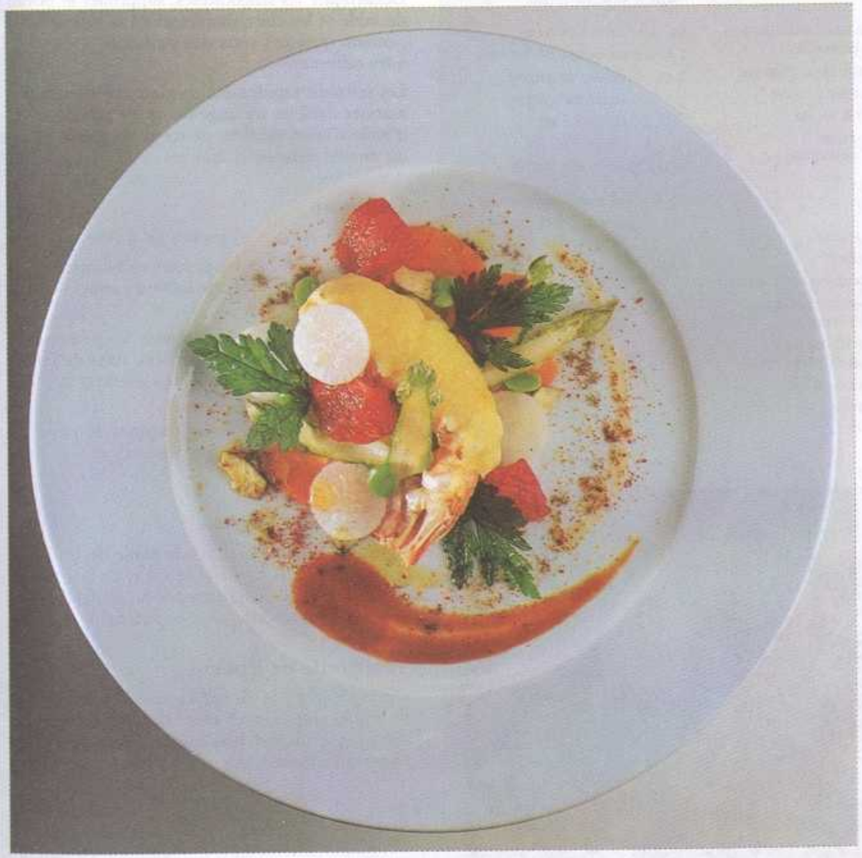
Ajouter enfin la ciboulette taillée en bâtonnets, le cerfeuil équeuté, le persil plat concassé et le basilic vert coupé en lanières.

Jus minute

Faire sauter vivement les crevettes dans un filet d'huile d'olive. Verser le fond blanc et porter à ébullition, puis ajouter l'huile d'olives très mûres, un trait de jus de citron et la mignonnette de poivre du Sarawak. Mixer dans le thermomixeur afin d'obtenir un coulis homogène, sans grains, et filtrer au chinois étamine.

Mélange d'épices

Eplucher le citron, hacher finement le zeste et le sécher en étuve. Ecraser poivre et cardamome, puis mélanger les trois ingrédients.



Finition et Présentation

Disposer les pommes de terre écrasées en fond d'assiette, au centre, et placer la marinade de légumes et les langoustines dessus. Assaisonner de mélange d'épices et saucer avec le coulis de crevettes.

Langoustine de Bretagne Bellevue

façon **cuisine contemporaine**

Pour 4 personnes

Ingrédients

8	grosses langoustines de Bretagne
	le jus de 2 citrons
0,5 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
4	lamelles de truffe noire

Garniture

300 g	de mâche
2	avocats
1	pomme Granny Smith
2	pommes de terre nouvelles
20 cl	d'huile d'olive pour cuisson
3	gousses d'ail
1	branche de thym frais

Sauce chaud-froid

25 cl	de mayonnaise
1 c. à s.	de purée de truffes
2 cl	de jus de truffe
	huile de truffe
	fleur de sel

Vinaigrette de truffe

20 g	de purée de truffes
5 cl	d'huile d'olives très mûres
1 cl	de vinaigre balsamique
1 cl	de jus de truffe
	fleur de sel



Préparation des langoustines

Décortiquer les langoustines, supprimer le boyau de sable et les cuire simplement à la vapeur pendant quelques secondes de façon à les raffermir.

Les refroidir rapidement en glace, puis les faire mariner dans un mélange de jus de citron, *d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre* du moulin pendant 5 minutes.

Garniture

Laver puis essorer les feuilles de mâche.

Tailler la pomme et les avocats en bâtonnets de 3 cm de long et d'une section carrée de 3 mm de côté.

Procéder de la même façon pour les pommes de terre, puis les mettre à confire dans de l'huile d'olive avec les gousses d'ail en chemise et le thym frais.

Au terme de la cuisson, les pommes de terre *doivent être fondantes. Les égoutter et* les réserver.

Sauce chaud-froid

Assaisonner la mayonnaise de purée de truffes, d'huile de truffe, de fleur de sel et de poivre du moulin. La détendre avec le jus de truffe et lui donner une consistance nappante.

Vinaigrette de truffe

Détendre la purée de truffes avec le jus de truffe, émulsionner avec l'huile d'olive très mûres et le vinaigre balsamique, puis vérifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Napper 4 langoustines de la sauce chaud-froid truffée.
Assaisonner les légumes de vinaigrette de truffe.

Dresser à l'assiette en mêlant la garniture, puis surmonter des langoustines.



Cul de lapin de ferme à la moutarde

cuit à la **broche**, **jeunes carottes**, **pommes** nouvelles et **oignons** grelots

Pour 4 personnes

Ingrédients

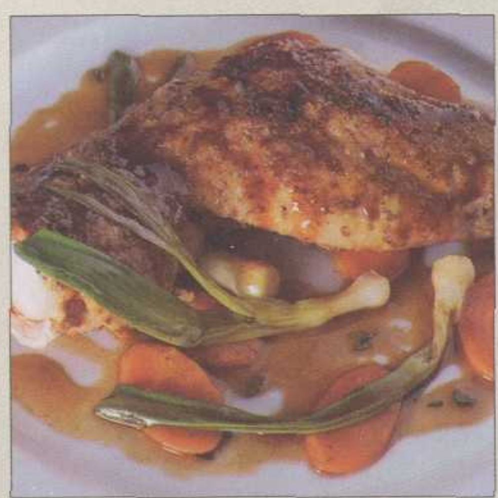
2	barons de lapin de 1 kg pièce
150 g	de moutarde à l'ancienne
60 g	de crème double
	fleur de sel

Sauce

8	cébettes
10	gousses d'ail
40 cl	de jus de lapin
20 cl	d'huile d'olive
20 g	de beurre

Garniture

200 g	de carottes
50 g	d'oignons grelots
150 g	de cébettes
300 g	de pommes de terre à chair ferme
20 cl	de jus de lapin
2	gousses d'ail
60 g	de parmesan
60 g	de beurre
	fleur de sel



Confection de la sauce

Mettre les gousses d'ail en chemise dans une casserole, les recouvrir d'huile d'olive et les faire confire doucement sur le bord de la plaque du fourneau.

Emincer les cébettes et les faire blondir au beurre. Mouiller de jus de lapin et laisser cuire en donnant un léger frémissement. Lorsque les gousses d'ail sont confites, les égoutter et les ajouter avec les cébettes.

Cuisson du lapin

Mélanger la moutarde et la crème.

Assaisonner le baron de lapin et le cuire pendant 10 minutes à la broche, puis le badigeonner de manière homogène du mélange de moutarde et de crème. Finir la cuisson en surveillant bien pour obtenir une belle coloration blonde.

Une fois le lapin cuit, le laisser reposer pendant 10 minutes.

Garniture

Tailler tous les légumes en fonction de leur temps de cuisson : ils doivent être tous cuits en même temps. Couper les carottes et les cébettes en sifflets. Emincer les oignons et couper les pommes de terre en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Assaisonner les légumes et les faire suer pendant quelques minutes dans le beurre avec l'ail en chemise, puis mouiller avec le jus de lapin et laisser mijoter.

Saupoudrer le parmesan râpé et disposer harmonieusement les légumes dans un plat à gratin.

Finition et Présentation

Réchauffer le lapin au four. Le dresser sur un plat, l'arroser de sauce et ajouter l'ail confit et les cébettes.

Gratiner les légumes sous le gril jusqu'à ce qu'ils soient uniformément dorés.

Verser le reste de sauce dans une saucière et servir le tout aussitôt.





Confit de lapin

foie tiède aux **févettes, olives** niçoises et **thym** frais, des **salades sauvages**



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 lapins de 1,5 kg pièce
- huile d'olive
- *huile d'olives* très mûres
- 1 branche de romarin
- 1 branche de thym
- 3 gousses d'ail
- fleur de sel
- 1 oignon blanc
- 4 tranches de pain de campagne
- 200 g de poitrine de porc séchée
- 10 cl de jus de lapin
- vinaigre de vin vieux
- fleur de thym
- 15 g de beurre

Garniture et vinaigrette

- 400 g de févettes
- 50 g d'olives niçoises
- 100 g de pissenlits
- 2 pieds de barbes de-capucin
- 10 pétales de tomate confite
- 5 cl de jus de lapin
- 1 cl de vinaigre de Barolo
- 5 cl de vinaigre balsamique
- huile d'olives très mûres
- fleur de sel
- 1 pointe de couteau de romarin haché

Préparation des lapins

Retirer les têtes, les rognons, les foies, les cœurs et les poumons des lapins.

Découper les lapins. Retirer les cuisses en sectionnant juste après le râble, les séparer en retirant le bout de la colonne vertébrale qui les maintient, supprimer la première partie en coupant au niveau de l'articulation et les désosser entièrement. Les reconstituer en les enrobant de fines tranches de poitrine de porc séché. Donner deux tours de ficelle de manière qu'elles gardent une belle forme au cours de la cuisson. Elles seront cuites entières et taillées en tournedos de 1 cm d'épaisseur pour la présentation. Les mettre sur une plaque en Inox, les couvrir d'un film et les conserver dans un endroit frais.

Couper les râbles juste avant les premières côtes et les conserver pour une autre préparation.

Tailler les carrés de lapin après la cinquième côte et les séparer en coupant de chaque côté de la colonne à l'aide d'une paire de ciseaux. Supprimer la couverture, les manchonner et les dénerver en faisant attention de ne pas prendre de chair. Les mettre à côté des cuisses.

Séparer le reste des avants en coupant, toujours à l'aide d'une paire de ciseaux, de chaque côté de la colonne. Retirer la première partie des épaules en coupant au niveau de l'articulation et supprimer également le petit morceau de cartilage qui se trouve sur la partie externe des épaules. Laisser les épaules accrochées au reste du coffre.

Cuisson des différents morceaux

Eplucher l'oignon blanc, le couper en deux dans le sens de la hauteur, séparer les différentes couches de coque et les tailler en bâtonnets réguliers de 3 mm de largeur, toujours dans le sens de la hauteur.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte suffisamment grande pour cuire les 4 épaules.

Assaisonner légèrement ces dernières de fleur de sel et les saisir en leur donnant une légère coloration blonde de chaque côté. Retirer la cocotte de la source de chaleur, essuyer le fond du récipient avec du papier absorbant pour enlever l'excédent de gras et y jeter la julienne d'oignons en l'éparpillant.

Mettre la cocotte dans un four à air pulsé chauffé à une température de 160 °C pendant 18 minutes. Remuer les oignons au cours de la cuisson afin de les sécher et de leur donner une belle coloration blonde et homogène.

A la fin du temps de cuisson, sortir la cocotte, débarrasser les oignons et les avants de lapin.

Séparer délicatement les épaules des coffres. Retailler soigneusement toutes les épaules afin de leur donner une jolie forme. Effilocher le reste de la viande en respectant le sens des fibres.

Séparer les différents lobes des foies afin d'obtenir 4 morceaux identiques.

Laisser les rognons dans leur graisse.

Faire chauffer à une température de 52 °C 50 cl d'huile d'olive aromatisée avec 1 branche de romarin et 1 gousse d'ail en chemise éclatée, puis laisser infuser pendant 30 minutes. Au moment de l'envoi, plonger les foies de lapin dans l'huile et les cuire en maintenant toujours la même température. Lorsqu'ils sont rosés, les égoutter sur une grille en Inox et les assaisonner d'une pincée de fleur de sel, de poivre mignonnette et de fleur de thym.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir assez grand pour contenir les 4 cuisses et les 4 rognons de lapin sans qu'ils se chevauchent. Ajouter 1 gousse d'ail en chemise éclatée et 1 branche de thym. Assaisonner légèrement les cuisses et les saisir doucement sur toutes les faces, en leur donnant une belle coloration blonde et homogène et en les cuisant à point. Ajouter une noix de beurre 4 minutes avant la fin de la cuisson et cuire les rognons en les laissant dans leur graisse ; ils doivent être rosés. Finir la cuisson en les arrosant sans cesse de beurre moussant. Les débarrasser sur une grille en Inox et les conserver au-dessus du fourneau.

Pendant ce temps, mettre l'effilochée d'avants de lapin dans une sauteuse avec 3 cl de jus de lapin et la moitié des oignons séchés. Laisser compoter doucement, en remuant de temps à autre, sur le bord de la plaque du fourneau. Au moment de l'envoi, incorporer une pointe de romarin haché, un filet de vinaigre de Barolo, donner un bon tour de moulin à poivre et vérifier l'assaisonnement. L'effilochée sera posée sur 4 tranches de pain de campagne de 1 cm d'épaisseur, préalablement toastées sur la grillade à feu de bois.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un petit sautoir, saisir une dernière fois les épaules de lapin et les débarrasser sur une grille en Inox. Déglacer le sautoir avec le vinaigre de Barolo, laisser réduire et ajouter 7 cl de jus de lapin. Remettre les épaules et finir de les chauffer dans le jus de lapin, en les arrosant sans cesse afin de les glacer. Finir le glaçage avec le jus devenu sirupeux.

Garniture et vinaigrette

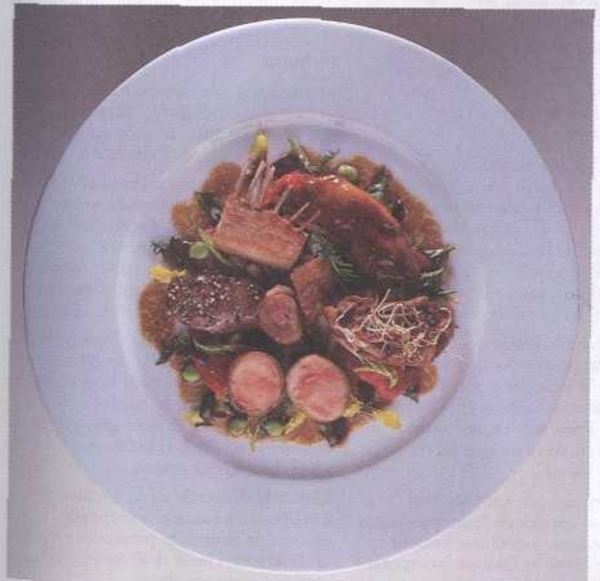
Ecosser et éplucher les févettes.

Trier, nettoyer, laver et essorer les barbes-de-capucin et les pousses de pissenlit sauvage.

Egoutter les olives noires de Nice et les dénoyauter en les pressant entre le pouce et l'index.

Egoutter les pétales de tomate confite et les tailler en julienne.

Faire fondre le jus de lapin, ajouter les olives noires dénoyautées, la julienne de tomate confite et une pointe de romarin haché. Verser un filet de vinaigre de Barolo et le vinaigre balsamique, puis vérifier l'assaisonnement et monter avec de l'huile d'olives très mûres tout en gardant la sauce tranchée. Terminer en incorporant les févettes.



Finition et Présentation

Dresser harmonieusement les salades au fond des assiettes. Tailler les tournedos dans les cuisses et couper les rognons en deux, en les prenant dans le sens de la longueur et en les laissant dans leur graisse.

Disposer toutes les variantes de lapin sur les assiettes et ajouter un cordon de vinaigrette ainsi que la garniture qu'elle contient sur les morceaux.

Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.

Epaules de lapin fondantes

jus aux olives cassées, polenta

Pour 4 personnes

Ingrédients

12	ÉPAULES DE LAPIN FERMIER
	FLEUR DE SEL
2 G	POIVRE EN GRAINS DU SARAWAK
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
3	GOUSSES D'AIL
1	BRANCHE DE THYM
1/2	FEUILLE DE LAURIER
	QUEUES DE PERSIL
2	OIGNONS BLANCS
1/2	BOUTEILLE DE VIN BLANC SEC
20	OLIVES NOIRES DE NICE
12	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
300 G	DE POITRINE DE PORC SÉCHÉE
	HUILE D'OLIVE
50 G	DE BEURRE
2	ZESTES D'ORANGE SÉCHÉS

Polenta

200 G	DE FARINE MOYENNE DE MAÏS
80 G	DE BEURRE
60 G	DE PARMESAN REGGIANO
	GROS SEL GRIS DE MER
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Préparation et cuisson

Retirer la première partie des épaules en coupant au niveau de l'articulation. Supprimer également le petit morceau de cartilage qui se trouve sur la partie externe.

Retirer la couenne et le cartilage du morceau de poitrine de porc séchée, puis le tailler en lardons réguliers de 1 cm de côté.

Confectionner un bouquet garni avec le thym, le laurier, les zestes et les queues de persil.

Enfermer les grains de poivre noir dans une bourse en tissu.

Eplucher les oignons, les couper en deux dans le sens de la hauteur et séparer les différentes couches de coque. Ensuite, les tailler en bâtonnets réguliers de 3 mm de largeur, toujours dans le sens de la hauteur.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte assez grande pour pouvoir contenir les 12 épaules les unes à côté des autres sans qu'elles se chevauchent.

Assaisonner légèrement la viande de fleur de sel. Saisir les lardons et bien les dorer, puis les retirer de la cocotte et les mettre dans une passoire. Dans la même cocotte et dans le gras des lardons, saisir les épaules de la même manière et les réserver avec les lardons.

Toujours dans la même cocotte, mettre une noix de beurre. Ajouter la julienne d'oignons, le bouquet garni, les gousses d'ail en chemise éclatées et la bourse de poivre. Faire suer en décollant tous les sucs et en donnant une légère coloration blonde.

Lorsque les oignons sont fondus, remettre les épaules de lapin par-dessus avec les lardons, mouiller à hauteur avec le vin blanc et finir en incorporant le bouillon de poule. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire doucement en couvrant sur le bord de la plaque du fourneau ou dans un four à 160 °C pendant 1 h 30.

Finir la cuisson en arrosant les épaules sans cesse afin de les recouvrir d'un beau glaçage blond et uniforme.

Retirer la cocotte de la source de chaleur et laisser infuser pendant 10 minutes, puis décanter délicatement les épaules et retirer toute la garniture de la fondue d'oignons.

Dénoyauter les olives de Nice en les pressant entre le pouce et l'index.

Egoutter les tomates confites et les tailler en julienne.

Ajouter les tomates confites et les olives au jus restant avec la fondue d'oignons et le lier avec le reste de beurre et un filet d'huile d'olives très mûres.

Polenta

Mettre dans une cocotte en fonte un filet d'huile d'olive, 1 litre d'eau et une petite poignée de gros sel gris de mer, puis porter à ébullition.

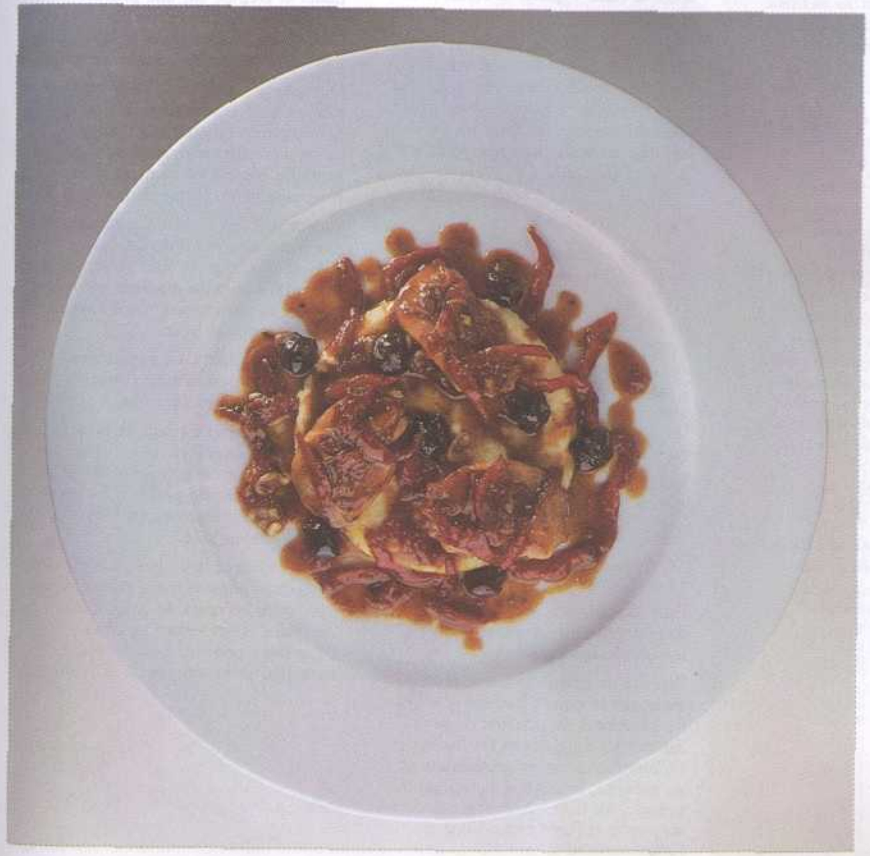
Lorsque l'eau bout, retirer la cocotte du feu et verser la farine de maïs en pluie, en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Remettre le récipient sur le plein feu et faire bouillir la polenta pendant 5 minutes tout en continuant de bien la remuer.

Corner les bords à l'aide d'une spatule, poser le couvercle sur la cocotte et laisser gonfler doucement la polenta pendant 1 h 30 sur le bord de la plaque du fourneau sans qu'elle ne reprenne jamais l'ébullition. La remuer fréquemment.

Retirer le couvercle de la cocotte et incorporer, à l'aide d'une spatule en bois, le beurre, le parmesan râpé et un bon filet d'huile d'olives très mûres ; vérifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Tapisser le fond de chaque assiette de service avec la polenta moelleuse et disposer les épaules de lapin glacées dessus. Napper de fondue d'oignons, de jus et de la garniture. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Lapereau des fermes de Tende

à la **génoise,** fine **gelée** au **romarin,**
quelques **salades**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	lapin entier de 2,6 kg
1	fine barde de lard de la longueur du lapin
500 g	de belle crépine
10 cl	de gelée de lapin
	huile d'olives très mûres

Farce

2	bottes de feuilles de blette
1 kg	d'épinards
1/2	oignon blanc
2	courgettes violons
100 g	de poitrine sèche de porc
5	fleurs de courgette
100 g	de févettes
100 g	de petits pois
1	œuf entier de 70 g
80 g	de parmesan râpé
18	œufs de caille (pour la porchetta pasqualine)
	fleur de sel

Garniture

200 g	de mesclun
	vinaigre de Barolo
	fleur de sel
	huile d'olives très mûres

Préparation du lapin

Couper le lapin à la quatrième côte après le râble ; garder le cœur, le foie et les ris.

Désosser le coffre du lapin en séparant les épaules. Désosser entièrement par l'intérieur le râble et les cuisses, sans percer la peau ni la chair. Hacher ensemble le foie, le cœur, les ris, les rognons et la chair récupérée sur le coffre du lapin.

Farce

Equeuter et laver tous les légumes ; *ciseler le demi-oignon.*

Faire bouillir une casserole avec 3 cm d'eau salée. Dès que l'eau bout, y plonger les épinards et les feuilles de blette, les laisser cuire pendant 2 minutes et les plonger directement dans de l'eau glacée. Une fois refroidis, les égoutter et les presser pour retirer un maximum d'eau.

Tailler les courgettes violons en fine julienne et les faire dégorger au sel.

Ecosser les petits pois et les févettes.

Tailler la poitrine de porc séchée en bâtonnets de 1 cm de côté.

Faire des lanières avec les fleurs de courgette en les prenant dans le sens de la longueur.

Prendre un grand récipient pour mélanger la viande hachée, le sel et les bâtonnets de poitrine de porc. Ajouter les épinards et les feuilles de blette concassées grossièrement au couteau, la julienne de courgettes pressée, les fleurs, le parmesan, du sel, du poivre et l'œuf battu. Vérifier l'assaisonnement.

Montage et cuisson de la porchetta

Etaler la crépine sur une planche propre. Par-dessus, mettre la barde de lard et étaler le lapin, puis le saler et le poivrer comme un rôti.

Disposer un boudin de farce régulier tout au long et au centre du lapin. Le replier en rabattant la barde de manière hermétique et faire quatre tours de crépine en fermant bien *soigneusement chaque extrémité.*

Ficeler tous les 2 cm en commençant par le milieu, puis à droite, puis à gauche et ainsi de suite, en respectant toujours le sens de manière que toute la farce ne se retrouve pas à l'avant ou à l'arrière du lapin.

Cuire la porchetta, de préférence à la broche, pendant 50 minutes en l'arrosant régulièrement.

Lorsque le lapin est cuit, le laisser reposer pendant 2 heures en continuant de le tourner, le rentrer en chambre froide pendant 8 heures *en le pressant légèrement, puis* le mettre sous vide.

Pour réaliser le lapin pasqualine, suivre la recette ci-dessus mais, parallèlement, faire cuire les œufs de caille durs, les écaler et les mettre au centre de la farce pour qu'ils se trouvent *au milieu de la tranche de la porchetta.*

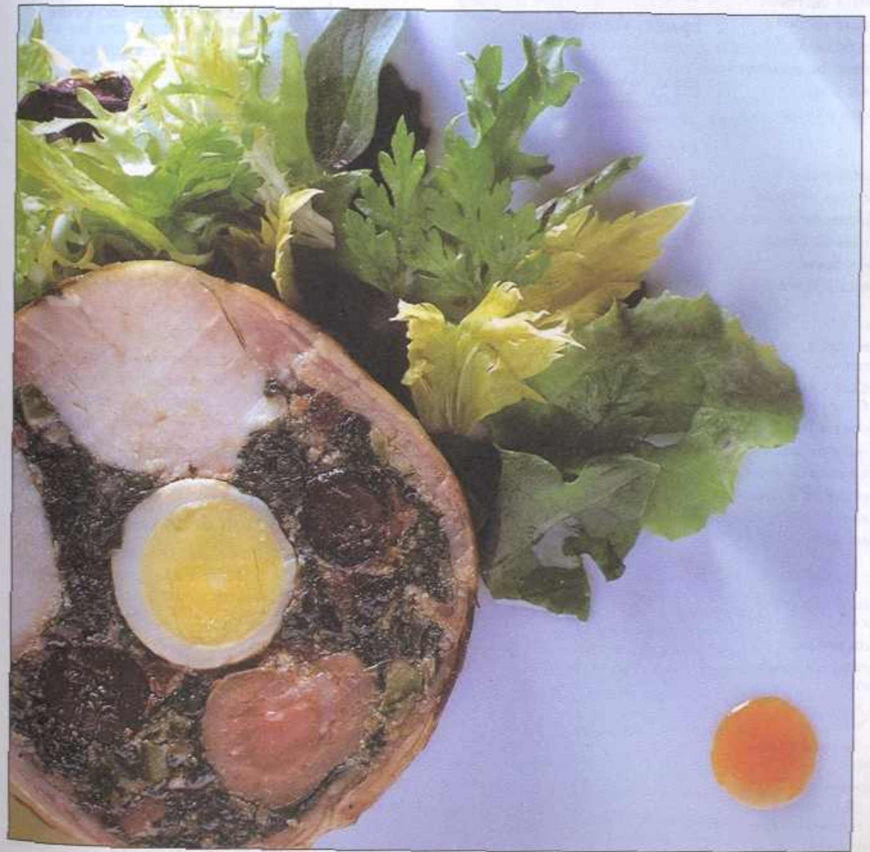


Finition et Présentation

Trancher la porchetta, napper les tranches d'un filet d'huile d'olives très mûres, donner un bon tour de moulin à poivre et parsemer quelques grains de fleur de sel.

Le mesclun sera assaisonné en salle lors du dressage, dans un grand saladier. Arroser de vinaigre de Barolo, d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin.

Présenter la gelée dans un saladier posé sur de la glace. Elle sera servie devant les convives sur la porchetta.



Lapin de ferme en porchetta

épaule fondante aux **oignons** caramélisés, **gelée** goûteuse, **radis, olives** noires, petits **fenouils** et **asperges** en salade au vieux **vinaigre** de vin, **mouillettes** au **jus** de **jambon** gras

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	lapin entier de 2,4 kg
1	fine barde de lard de la longueur du lapin
500 g	de belle crépine
10 cl	de gelée de lapin
2	foies de lapin
1	branche de romarin
1	gousse d'ail
50 cl	d'huile d'olive

Marinade

150 g	d'échalotes
2	branches de thym
2	branches de romarin
5	feuilles de sauge
5 cl	de vin blanc
2 cl	d'huile d'olive

Farce

360 g	de poitrine de porc séchée
360 g	de lard gras de Colonna
10	gousses d'ail
5	feuilles de sauge
15 g	de graines de fenouil
1	branche de romarin
2	œufs entiers
	fleur de sel

Garniture

2	tomates de 150 g pièce
8	radis ronds
12	pointes d'asperge verte
1 l	de fond blanc de volaille
4	petits navets fanes ronds
4	oignons nouveaux de 50 g pièce
100 g	de pissenlits verts
20	olives taggiasche

Vinaigrette

3 cl	de vinaigre de Barolo
3 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel

Epaules confites

2	avants de lapin
300 g	d'oignons paille
2	gousses d'ail
2	cuisses de lapin
5 cl	de jus de lapin
1	branche de romarin
2 cl	de vinaigre de Barolo
15 g	de beurre

Mouillettes

8	tranches de pain au levain
40 g	de gras de jambon de San Daniele fondu

Préparation du lapin

Couper le lapin à la cinquième côte après le râble. Désosser entièrement l'avant, les épaules ainsi que le coffre et le reste du lapin. Veiller à ne pas le percer.

Poser les morceaux à plat dans un plat en terre, les recouvrir de la marinade et laisser au frais durant au moins une nuit.

Hacher, pas trop finement, la chair récupérée sur l'avant.

Farce

Peser la chair préalablement hachée et préparer la farce avec cette dernière additionnée du même poids de poitrine séchée et du même poids de lard de Colonna.

Eplucher les gousses d'ail, les séparer en deux et les dégermer. Les blanchir deux fois et les faire cuire dans de l'eau salée.

Hacher finement le romarin et les graines de fenouil.

Ciseler les feuilles de sauge.

Dans une terrine, mélanger la viande hachée, la sauge, le romarin, les graines de fenouil, du sel et du poivre, sans oublier que la poitrine et le lard de Colonna sont déjà assaisonnés.

Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à ce que la farce soit bien homogène.

Montage et cuisson de la porchetta

Etaler la crépine sur une planche propre. Par-dessus, mettre la barde de lard, étaler le lapin, puis le saler et le poivrer comme un rôti.

Prendre la moitié de la farce et la disposer en gouttière tout au long et au centre du lapin. Ranger le foie du lapin coupé en lanières, le cœur et les rognons coupés en deux, les ris et les gousses d'ail cuites au centre de la gouttière.

Recouvrir avec l'autre moitié de la farce de manière à faire un boudin régulier, puis plier en rabattant la barde sur le lapin de manière hermétique et faire quatre tours de crépine, en fermant bien soigneusement chaque extrémité.

Ficeler tous les 2 cm en commençant par le milieu, puis à droite, puis à gauche et ainsi de suite, en respectant toujours le sens de façon que toute la farce ne se retrouve pas à l'avant ou à l'arrière du lapin.

Cuire la porchetta, de préférence à la broche, pendant 45 minutes en l'arrosant régulièrement.

Lorsque le lapin est cuit, le laisser reposer pendant 2 heures en continuant de le tourner, le rentrer en chambre froide pendant 8 heures en le pressant légèrement, puis le mettre sous vide.

Attendre 2 jours avant de le consommer de manière que tous les parfums se mélangent.

Epaules confites

Défaire la palette des cuisses et sectionner le manchon au niveau de l'articulation.

Sortir les épaules des avants.

Assaisonner les différents morceaux de lapin. Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive et colorer vivement les cuisses et les épaules. Dégraisser le sautoir, laisser descendre la température, puis ajouter une noix de beurre, l'ail en chemise et les oignons paille émincés finement en lanières (conserver uniquement les plus fines).

Mélanger l'ensemble et laisser confire au four à 160 °C. Remuer toutes les 5 minutes durant 20 minutes pour les épaules et les oignons, et pendant 45 minutes pour les cuisses. Les oignons caramélisent et parfument la chair du lapin, qui doit être fondante au terme de la cuisson.

Défaire les cuisses et les avants de lapin en les effilochant.

Garniture

Gratter les radis et les fendre.

Eplucher les pointes d'asperge et les navets fanes.

Cuire les pointes d'asperge dans 1 litre de fond blanc de volaille, puis les rafraîchir.

Couper les navets en tranches épaisses.

Retirer la première peau des oignons nouveaux.

Equeuter les pissenlits verts.

Peler les tomates, les couper en quartiers et retirer les pépins.

Trancher les oignons en rondelles, conserver uniquement les extérieurs.

Les légumes seront assaisonnés ensemble lors du dressage, dans un grand saladier.

Les arroser de vinaigre de Barolo et d'un filet d'huile d'olive, les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.



Finition et Présentation

Tiédir l'effilochée de cuisses et d'avants mêlée aux oignons confits, et ajouter le reste du jus du lapin. Le mélange doit devenir légèrement sirupeux et très parfumé. Ajouter le romarin haché et une goutte de vinaigre de Barolo.

Trancher la porchetta et napper les tranches d'une fine couche de gelée à peine fondue.

Confire les foies de lapin dans l'huile d'olive aromatisée de romarin et d'ail en chemise. Les tenir rosés. Au moment du service, parsemer quelques grains de fleur de sel et 36 de poivre mignonnette.

Tartiner les tranches de pain de jus de jambon, les griller au feu de bois et les détailler en mouillettes.

Dissocier les éléments de l'assiette, confit de cuisse, épaule, foie de lapin, mélange de légumes et porchetta.

Présenter la gelée dans un saladier posé sur de la glace ; elle sera servie devant les convives sur la porchetta.

Lapin de garenne en civet

panisses et céleri-rave fondant

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	lapins de garenne avec la peau
2	avants de lapin
	huile d'olive
	fleur de sel
20	pluches de persil plat
10 cl	de vinaigre de vin vieux
10 cl	de cognac
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement
50 cl	de jus de lapin
100 g	de beurre

Marinade et sauce civet

100 g	de carottes
100 g	d'oignons paille
80 g	d'échalotes
1	branche de thym
1	feuille de laurier
	queues de persil
3	clous de girofle
2 l	de vin rouge (côtes-du-rhône, par exemple)
80 g	de céleri-branche
7	baies de genièvre
3	gousses d'ail

Garniture

4	petits céleris-raves avec les tiges
40 cl	de fond blanc de volaille

Panisses

100 g	de farine de pois chiche
	gros sel gris de mer
1,5 l	d'huile de pépins de raisin
	fleur de sel



Préparation des lapins

Retirer la peau des lapins et les vider en veillant à bien récupérer tout le sang qui s'en écoule. Retirer tous les intérieurs et conserver le foie, le cœur et les poumons.

Partager les lapins en séparant les épaules des avants, couper les râbles et les cuisses en deux.

Concasser les coffres des lapins avec les avants pour la confection d'un jus de lapin.

Marinade

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, la branche de thym et la feuille de laurier.

Eplucher tous les légumes entrant dans la composition de la marinade.

Les tailler en mirepoix régulière. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faire suer toute la garniture en lui donnant une légère coloration blonde. Ajouter les épices, mouiller avec le vin rouge et porter à ébullition, puis débarrasser et faire refroidir aussitôt. Mettre tous les morceaux de garenne dans une terrine et les recouvrir de la marinade refroidie. Ajouter un filet d'huile d'olive et le cognac pour éviter l'oxydation, couvrir la terrine d'un film et laisser mariner les lapins pendant 2 jours dans une chambre froide.

Cuisson des lapins et sauce civet

La veille de la mise en cuisson du civet, bien dissocier tous les morceaux de viande et de garniture du vin : mettre la viande dans un premier récipient, tous les légumes et les épices dans un deuxième, et le vin dans un troisième.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte, assaisonner les morceaux de viande et les faire dorer.

Ajouter tous les légumes sans le bouquet garni. Les faire suer, déglacer avec le cognac et laisser réduire. Ajouter le vinaigre de vin, mouiller avec la marinade et ajouter le bouquet garni. Porter à ébullition, écumer le plus souvent possible et laisser cuire à couvert pendant 30 minutes, puis ajouter le jus de lapin. Laisser cuire doucement dans un four réglé à 160 °C pendant 1 heure.

A la fin de la cuisson, retirer la cocotte du four et laisser reposer le civet durant 30 minutes.

Décanter de nouveau la viande et verser le jus de cuisson dans une casserole pour finir la sauce.

Vérifier la consistance, ajouter le sang de garenne qui a été récupéré au début de la recette et monter la sauce au beurre. Remettre les morceaux de viande dans la sauce et laisser infuser doucement le civet à couvert, sans ébullition, sur le bord de la plaque du fourneau.

Panisses

Faire bouillir 20 cl d'eau avec du gros sel et de l'huile d'olive. Mélanger la farine de pois chiche à 10 cl d'eau froide, la passer au chinois et l'incorporer en mélangeant au fouet dans l'eau bouillante hors du feu. Travailler cette pâte avec une spatule sur le bord du fourneau pendant 20 minutes.

Mouler la pâte à panisses dans un plat huilé sur une épaisseur de 6 mm. La couvrir d'un film et la placer en chambre froide pendant 3 heures, puis la détailler en bandes de 1 x 6 cm.

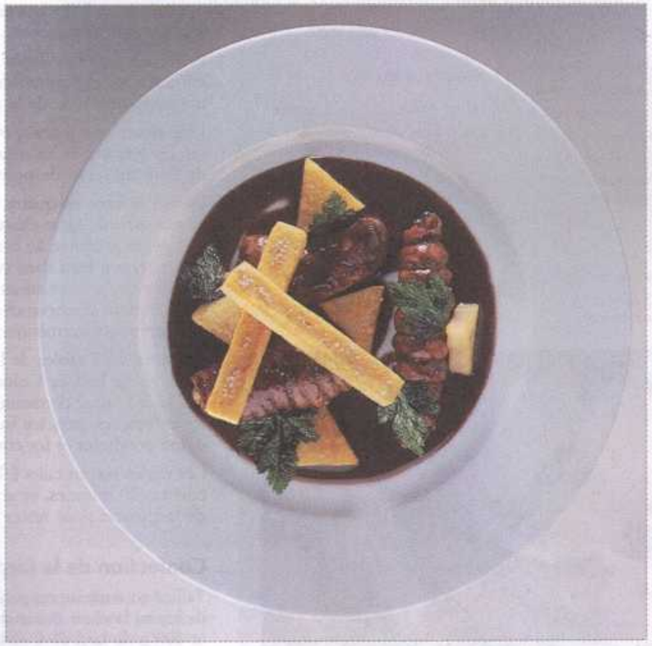
Plonger les panisses dans un bain de friture réglé à 160 °C. Lorsqu'ils sont bien dorés et bien croustillants, les égoutter à l'aide d'une écumoire et les mettre sur du papier absorbant. Bien les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, et les dresser dans une serviette pliée en grenouille.

Garniture

Eplucher les boules de céleri, y couper des tranches de 6 mm d'épaisseur dans le sens de la hauteur et les détailler en triangles.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir et colorer les deux faces des céleris, puis ajouter une petite louche de fond blanc et les cuire à couvert. Lorsqu'ils sont fondants, les glacer avec leur jus de cuisson.





Finition et Présentation

Servir les panisses bien chauds dans les serviettes pliées en grenouille.

Dresser les céleris et les pluches de persil frit sur les assiettes de service.

Présenter le civet en cocotte, en vérifiant l'assaisonnement, en donnant un bon tour de poivre du moulin et mettant quelques gouttes de vinaigre de vin vieux.

Le service sera effectué en salle.

Râble de lapin façon rognonnade

penne mijotées au **jus**,
comme une **sauce moutarde**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 AVANTS DE LAPIN
12 ROGNONS DE LAPIN
2 RÂBLES DE LAPIN FERMIER
FLEUR DE SEL
5 CL DE JUS DE LAPIN
HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
25 CL DE FOND BLANC DE VOLAILLE
25 CL DE BOUILLON DE POULE
FLEUR DE SEL
15 G DE BEURRE
20 G DE PARMESAN RÂPÉ REGGIANO
15 CL DE JUS DE LAPIN

Farce

100 G DE POITRINE DE PORC
250 G DE LARD DE COLONNA
1 BRANCHE DE ROMARIN
1 FEUILLE DE SAUGE
3 GOUSSES D'AIL
10 OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES

Garniture

250 G DE PENNE RIGATE
HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Sauce moutarde

100 G D'ÉCHALOTES CISELÉES
5 G DE POIVRE NOIR MIGNONNETTE
1 BRANCHE D'ESTRAGON
10 CL DE VIN BLANC SEC
20 CL DE JUS DE LAPIN
30 G DE BEURRE
25 G DE MOUTARDE DE DIJON
25 G DE MOUTARDE DE MEAUX



Préparation et cuisson des lapins

Retirer les foies et les ris des avants de lapin et les désosser entièrement, en faisant attention de bien retirer tous les petits os.

Retirer les rognons des râbles de lapin et les réserver. Désosser les râbles par l'intérieur, en retirant dans un premier temps les filets mignons. Il est très important de ne pas percer la peau au niveau de la colonne vertébrale. Conserver la totalité des os pour la confection d'une sauce. Batter les panoufles.

Tailler 8 fines tranches de lard de Colonna à la machine à trancher.

Etaler les râbles de lapin sur la planche en écartant les panouffles, et remettre les filets mignons au niveau de la colonne vertébrale.

Dégraisser les rognons, retirer la fine membrane qui les entoure et les assaisonner légèrement de fleur de sel et de poivre du moulin.

Diviser la farce en quatre. Assaisonner les rables et recouvrir de farce chacun d'eux, en réservant une petite gouttière au centre. Ranger les rognons en les serrant bien dans ces gouttières, recouvrir du reste de farce et rabattre les panoufles, en les faisant se chevaucher de manière à avoir une fermeture hermétique.

Entourer les 2 râbles de lapin avec les fines tranches de lard de Colonna en commençant par faire le tour de manière à boucher les extrémités, puis les ficeler à la manière d'une porchetta et les conserver au frais.

Les râbles seront cuits à la broche pendant environ 20 minutes, et arrosés tout au long de la cuisson pour rester moelleux.

Confection de la farce

Tailler au couteau en petits cubes réguliers les ris de lapin, la chair des avants, la poitrine de porc et 100 g de lard de Colonna.

Hacher finement les foies des lapins.

Ciseler la sauge et concasser les aiguilles de romarin.

Tailler en julienne les olives noires dénoyautées.

Eplucher et dégermer les gousses d'ail. Les blanchir trois fois et les cuire dans la dernière eau, puis les égoutter sur du papier absorbant et les tailler en brunoise régulière.



Dans un saladier, mélanger l'ensemble des ingrédients de la farce, vérifier l'assaisonnement et conserver au frais.

Garniture

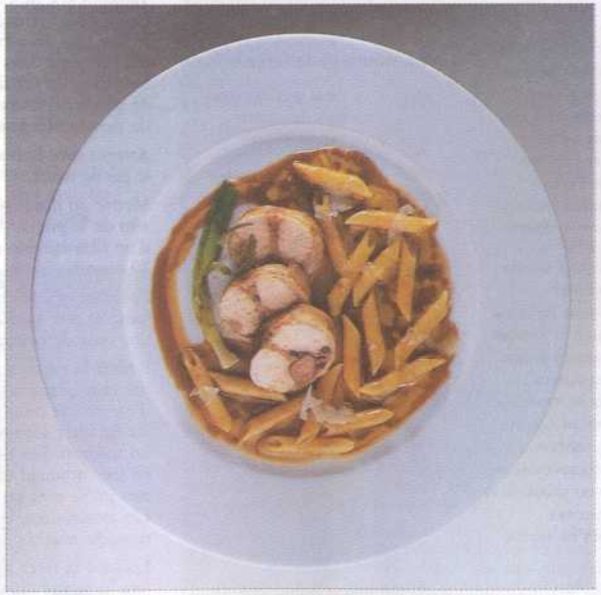
Mélanger le fond blanc de volaille avec le bouillon de poule, faire chauffer, porter à ébullition et maintenir une température constante de 90 °C.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte et faire suer légèrement les penne sans coloration, puis procéder comme pour la cuisson d'un risotto. Mouiller juste à hauteur avec le mélange de bouillon de poule et de fond blanc de volaille chaud, et remuer sans cesse. Lorsque la totalité du liquide est absorbée, remouiller juste à hauteur. Compter 12 minutes de cuisson. Il faut que la fin de la cuisson des penne corresponde juste avec l'envoi du plat car, avec ce système de cuisson, les pâtes ne peuvent pas attendre sur le bord du fourneau.

Sauce moutarde

Réduire le vin blanc avec l'échalote, le poivre mignonnette et l'estragon. Une fois sec, mouiller de jus de lapin, laisser mijoter pendant 10 minutes et passer au chinois étamine.

Mélanger le beurre et les moutardes, puis monter la sauce avec ce beurre composé.



Finition et Présentation

Remettre les râbles de lapin à chauffer dans un four réglé à 180 °C pendant 8 minutes. Les sortir, les déficeler et retirer la totalité du lard gras qui les enrobe. Tailler une entame de chaque côté afin d'obtenir une belle tranche dès le départ de la coupe. Les mettre sur un plat de service, les glacer légèrement avec une cuillerée de sauce, donner un bon tour de moulin à poivre, parsemer quelques grains de fleur de sel et arroser d'un bon filet d'huile d'olives très mûres.

Lorsque les penne sont légèrement fondantes, et que tout le liquide est absorbé, ajouter le beurre et l'huile d'olive, puis saupoudrer de parmesan râpé. Mettre les pâtes dans un légumier chaud et les arroser de jus de lapin nature et d'un bon filet d'huile d'olives très mûres. En salle, les penne seront mélangées pour être bien enrobées de jus et d'huile d'olive, puis servies sur assiette avec une tranche de lapin en rognonnade.

Vérifier l'assaisonnement de la sauce moutarde, la mettre en saucière et servir aussitôt.

Fine tourte blonde

de vrai **lapin de garenne,** un **jus – sauce** civet,
des quartiers d'**endive** rôtie



Pour 4 personnes

Ingrédients

1	lapin de garenne
20 cl	de sauce civet
125 g	de pâte feuilletée
1	œuf

Farce

90 g	de chair de volaille
90 g	d'échine de porc
100 g	de lard gras
70 g	de foie gras cuit
	fleur de sel
	sucre semoule
2	jaunes d'œuf
5 cl	de glace de lapin
100 g	de champignons des bois
10 cl	de crème épaisse
10 g	de beurre
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
	queues de persil
90 g	d'échalotes
3	baies de genièvre
2	clous de girofle
100 g	de carottes
50 g	de céleri-branche
5 cl	de fine champagne
3 cl	de madère
5 cl	de jus de truffe

Farce à gratin

125 g	de lard gras
125 g	de longe de porc
125 g	de foies de volaille
20 cl	de vin rouge
1	branche de thym
	fleur de sel

Garniture de la farce

50 g	de lard de Colonna
70 g	de foie gras cuit
20 g	de truffe noire
	fleur de sel

Garniture

4	endives de pleine terre
20 g	de beurre
	sucre semoule
	fleur de sel
2 cl	de beurre clarifié

Préparation de la farce

Désosser le lapin de garenne. Mettre de côté les os, qui serviront à la confection d'une glace, et les filets entiers, qui serviront à la garniture.

Eplucher la carotte, les échalotes et la branche de céleri. Piquer les clous de girofle dans les racines de 2 échalotes. Tailler les carottes et les branches de céleri en grosse mirepoix.

Tailler 350 g de chair du lapin, la chair de volaille, l'échine de porc, le lard gras et le foie gras en cubes réguliers. Mettre tous ces éléments dans une terrine, ajouter le thym, le laurier, les échalotes piquées de clous de girofle, la carotte en mirepoix, les queues de persil et les baies de genièvre.

Arroser avec la fine champagne, le madère et le jus de truffe.

Mettre un poids sur tout le contenu de la terrine afin de le presser légèrement, couvrir le récipient d'un film étirable et conserver au frais pendant 10 heures.

Eplucher et ciseler finement la dernière échalote. La faire suer sans coloration à couvert avec une noix de beurre.

Retirer la partie terreuse du pied des champignons. Les laver dans plusieurs bains d'eau froide pour retirer tout le sable, les égoutter sur un tamis et les éponger dans un torchon. Les escaloper et les faire suer en leur donnant une légère coloration dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
Les assaisonner, les débarrasser et les faire refroidir aussitôt.

Lorsque la farce à gratin est complètement froide, retirer la branche de thym, passer la farce au cutter puis au tamis afin qu'elle soit lisse et homogène.

Décanter la totalité de la terrine et mettre la viande dans un premier récipient, toute la garniture aromatique dans un deuxième et, l'ensemble du liquide passé au chinois étamine dans un troisième.

Passer l'ensemble de la viande à la grille moyenne du hachoir et la mettre dans un saladier en Inox, lui-même posé sur de la glace. Ajouter la farce à gratin, le sauté de champignons hachés, la fondue d'échalotes, la glace de lapin froide mais pas encore prise et le reste de marinade. Ajouter 18 g de sel fin, 3 g de poivre fraîchement moulu et une pincée de sucre semoule par kilo de viande hachée. Ajouter la crème fraîche et les 2 jaunes d'œufs, et mélanger la farce pour la rendre homogène.

Ajouter la garniture précédemment taillée en cubes à la farce, mélanger une dernière fois, toujours sur un récipient de glace, et vérifier l'assaisonnement.

Farce à gratin

Retirer le fiel des foies de volaille et séparer les deux lobes. Tailler le lard gras et la longe de porc en cubes.

Dans un sautoir, faire fondre les morceaux de lard gras avec la branche de thym et ajouter les morceaux de longe. Lorsque l'ensemble est cuit, saisir les foies de volaille en les gardant rosés. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, déglacer avec le vin rouge et laisser réduire, puis débarrasser et faire refroidir aussitôt.

Garniture

Retirer la partie oxydée des pieds des endives, les laver dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique et les essorer.

Les mettre dans un sac pour cuisson sous vide avec une pincée de fleur de sel, une noisette de beurre et une pincée de sucre semoule.

Procéder à la mise sous vide des endives, puis les cuire par immersion dans un bain-marie à 95 °C. Vérifier la cuisson et refroidir aussitôt dans un récipient d'eau glacée.

Garniture de la farce

Laver la truffe sous l'eau froide du robinet à l'aide d'une brosse à ongles, puis l'écraser sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une fourchette.

Tailler 125 g de filets de lapin, le lard de Colonna et le foie gras cuit en petits cubes réguliers de 4 mm de côté. Faire fondre les cubes de lard dans un sautoir et les refroidir aussitôt.

Montage des tourtes

Casser 1 œuf dans un saladier et le mélanger à l'aide d'une fourchette.

Etaler la pâte feuilletée sur une épaisseur régulière de 1,5 mm et y découper 8 disques de 12 cm de diamètre.

Disposer la farce en petits tas réguliers au centre de la moitié des disques de pâte et mettre un peu de dorure autour de la farce, en veillant à ce qu'elle ne coule pas sur les côtés.

Recouvrir des autres disques de pâte et dorer le dessus des tourtes, puis faire une petite cheminée dans chacune d'elles, afin que la vapeur puisse se dégager. Marquer chaque tourte à la façon d'un pithiviers.



Finition et Présentation

Cuire les tourtes au four à 190 °C pendant 16 minutes. En fin de cuisson, ajouter 1 cuillerée à café de sauce civet dans chacune des cheminées.

Egoutter et presser les endives pour en extraire le maximum d'eau, puis les couper en deux dans le sens de la longueur. Faire chauffer le beurre dans une poêle noire et saisir les endives du côté de la coupe en leur donnant une belle couleur dorée.

Faire chauffer la sauce civet, rectifier la consistance et vérifier l'assaisonnement. La mettre en saucière et donner un bon tour de moulin à poivre.

Dresser les endives meunière en haut des assiettes.

Sortir les tourtes du four, les lustrer avec une fine pellicule de beurre clarifié, les dresser directement sur assiette et servir aussitôt. La sauce sera servie en salle autour de la tourte.

Avants de lapereau fermier en rillettes

tartine de **pain de campagne** sur la **braise,**
écrevisses « pattes rouges », sucs de cuisson **réduits**

Pour 4 personnes

Ingrédients

3	avants de lapin
100 g	de carottes
70 g	d'oignons paille
40 g	de céleri-branche
3	gousses d'ail
	queues de persil
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
3	rubans de zeste d'orange séchés
20 cl	de vin blanc sec
20 cl	de bouillon de poule
	fleur de sel
2 g	de poivre noir du Sarawak
	huile d'olive
100 g	de riquette sauvage
2	cèpes bouchons

Rillettes

75 g	de saindoux
100 g	de graisse de foie gras de canard
1	branche de romarin
2	gousses d'ail
10 g	de beurre
	fleur de sel
1	pain de campagne

Ecrevisses

24	écrevisses « pattes rouges »
	huile d'olives très mûres
	huile d'olive
	fleur de sel
2 cl	de cognac
15 cl	de fumet d'écrevisse
	queues de persil
10 g	de beurre

Préparation et cuisson des avants de lapin

Retirer les têtes des avants de lapin. Enlever les poumons, les cœurs et les ris.

Séparer les avants en coupant, à l'aide d'une paire de ciseaux, de chaque côté de la colonne. Retirer la première partie des épaules en coupant au niveau de l'articulation et supprimer le petit morceau de cartilage qui se trouve sur la partie externe des épaules. Laisser les épaules accrochées au reste des coffres.

Eplucher, laver et égoutter tous les légumes de la garniture du lapin. Tailler en salpicon régulier les carottes, les oignons et la branche de céleri.

Confectionner un bouquet garni avec le thym, le laurier, les zestes d'orange et les queues de persil.

Eclater les gousses d'ail en chemise et enfermer les grains de poivre noir dans une bourse en tissu.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte. Assaisonner légèrement les avants de lapin avec de la fleur de sel et les saisir sur tous les côtés en leur donnant une coloration blonde et homogène, puis les retirer.

Dans la même cocotte, faire suer les légumes en décollant tous les sucs de cuisson du lapin et les faire légèrement blondir.

Remettre les morceaux de lapin dans la cocotte et déglacer avec le vin blanc sec. Le laisser réduire de moitié, mouiller avec le bouillon de poule et ajouter la bourse de poivre, le bouquet garni et les gousses d'ail.

Porter à ébullition, écumer et laisser cuire doucement, à demi couvert, sur le bord de la plaque du fourneau ou au four à 140 °C.

Confection des rillettes

Lorsque la viande commence à se décoller assez facilement des os, retirer la cocotte de la source de chaleur et laisser infuser pendant 10 minutes.

Décanter les morceaux de lapin à l'aide d'une aiguille à brider afin d'éliminer la garniture aromatique de la cuisson.

Faire réduire le jus de cuisson de moitié, le débarrasser dans un récipient en Inox en le filtrant à l'aide d'un chinois étamine et le refroidir aussitôt.

Effiler la viande en respectant le sens des fibres. Veiller à enlever tous les petits morceaux d'os fréquents dans le lapin. Il doit rester environ 200 g de chair.

Faire fondre sans le chauffer le saindoux. Faire de même avec la graisse de foie gras de canard.

Hacher finement les aiguilles de romarin.

Mettre la chair de lapin dans un saladier en Inox et incorporer la réduction du jus de cuisson en remuant sans cesse avec un pilon. Ajouter petit à petit les graisses en les alternant, et bien les émulsionner afin d'obtenir de belles rillettes blanches et homogènes. Vérifier l'assaisonnement et ajouter le romarin haché.



Finir les rillettes en faisant fondre le beurre dans une petite sauteuse ; lorsqu'il est noisette, ajouter les gousses d'ail hachées et le verser aussitôt sur les rillettes, en le filtrant à l'aide d'une passoire fine et en remuant. Transvaser les rillettes dans un récipient en Inox, les lisser, les couvrir d'un film et les conserver en chambre froide.

Laisser rassir environ 5 jours avant de les utiliser.

Préparation et cuisson des écrevisses

Laver et égoutter les écrevisses vivantes, puis les saisir dans un filet d'huile d'olive chauffée dans un sautoir.

Déglacer de cognac et laisser infuser à couvert pendant 10 minutes avec quelques queues de persil écrasées.



Finition et Présentation

Tailler 4 tranches de pain de campagne de 1 cm d'épaisseur et les toaster sur la grillade à feu de bois.

Décortiquer toutes les écrevisses en en gardant 4 entières pour la présentation. Mettre les carcasses dans le sautoir de cuisson, mouiller de fumet d'écrevisse et amener à consistance. Filtrer ensuite à l'aide d'un chinois étamine en exprimant au maximum les carcasses.

Réduire légèrement le jus de cuisson, l'émulsionner avec un filet d'huile d'olive et une noisette de beurre.

Trier, laver et essorer la riquette sauvage. L'assaisonner légèrement avec un filet d'huile d'olives très mûres et quelques grains de fleur de sel.

Essuyer les têtes des cèpes avec un torchon humide, puis les tailler en fins copeaux.

Tartiner les tranches de pain de campagne avec les rillettes et les disposer sur les assiettes. Mettre 1 écrevisse entière sur chacune des tartines, et les queues décortiquées autour. Verser un cordon de jus autour.

Disposer harmonieusement les feuilles de riquette et les tranches de cèpe. Donner un bon tour de moulin à poivre, parsemer quelques grains de fleur de sel et arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres. Servir aussitôt.

Ravioli de lapin

d'**herbes** et de **salades** amères,
le **foie** confit rosé, le **carré** rôti moelleux



Pour 4 personnes

Ingrédients

2	avants de lapin
6	oignons blancs
3	gousses d'ail
20 cl	de jus de lapin
100 g	de foie gras de canard cru coupé en petits dés de 5 mm de côté
100 g	de riquette sauvage
6	navets fanes
3 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
200 g	de pâte à la farine intégrale
	fleur de sel
	vinaigre de Barolo
2 l	de bouillon de poule
	huile d'olive

Abattis et carrés

4	carrés de lapin
4	foies de lapin
4	rognons de lapin
4	langues de lapin
8	joues de lapin
4	ris de lapin
50 cl	d'huile d'olive
1	branche de romarin
1	branche de thym
2	gousses d'ail
	fleur de sel
	poivre mignonnette
	fleur de thym
2 cl	de vinaigre de xérès
5 cl	de jus de lapin
40 cl	de fond blanc de volaille
10 cl	de vin blanc sec

Farce d'herbes

300g	de mesclun
100 g	de riquette
	huile d'olive pour cuisson
1	botte de cerfeuil
	quelques feuilles d'origan
1	botte de ciboulette



Préparation des ravioli

Retirer les têtes des avants de lapin. Enlever les poumons, les cœurs et les ris.

Séparer les avants en coupant, à l'aide d'une paire de ciseaux, de chaque côté de la colonne. Retirer la première partie des épaules en coupant au niveau de l'articulation et supprimer le petit morceau de cartilage qui se trouve sur la partie externe des épaules. Séparer délicatement les épaules des coffres.

Confire les épaules au four doux (140 °C durant 40 minutes environ) avec les oignons blancs émincés en très fines lanières et l'ail éclaté.

Emietter le lapin en fin de cuisson et réserver les oignons, refroidis sur glace. Lier l'émiettée de lapin et les oignons avec 10 cl de jus de lapin, le foie gras de canard et 150 g de farce d'herbes.

Assaisonner de vinaigre de Barolo, d'huile d'olive, de sel et de poivre du moulin.

Abaisser la pâte au laminoir, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5 et déposer sur la moitié de l'abaisse des petits dômes de farce.

Recouvrir de la deuxième abaisse, que l'on aura pris soin de couvrir avec un linge pour éviter le dessèchement et repassée une fois au laminoir à la même épaisseur.

Etirer la pâte sur les deux extrémités, former les ravioli à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, en veillant à garder l'air à l'intérieur, puis découper avec un emporte-pièce de 5,5 cm de diamètre. Pincer avec le bout des doigts afin de bien souder les bords et stocker au frais sur un tamis à pâtes.

Pocher les ravioli durant 2 minutes dans du bouillon de poule, puis les rouler dans le reste de jus de lapin et l'huile d'olive.

Farce d'herbes

Faire tomber le mesclun et la riquette sauvage à l'huile d'olive, les faire refroidir et les hacher. Ajouter l'origan, le cerfeuil et la ciboulette.

Abattis et carrés

Tailler les carrés de lapin après la cinquième côte. Supprimer la couverture, les manchonner et les dénerver en faisant attention de ne pas prendre de chair.

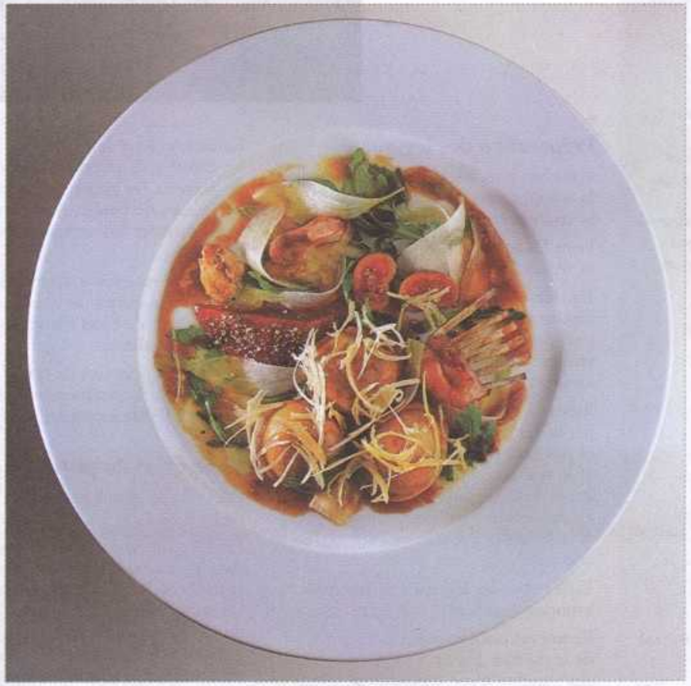
Rissoler dans un sautoir les carrés, les rognons et les ris ; rissoler les joues de lapin, en les maintenant rosées, avec 1 gousse d'ail en chemise éclatée et 1 branche de thym. Les débarrasser sur une grille en Inox et les conserver au-dessus du fourneau.

Déglacer le sautoir avec le vinaigre de xérès, réduire à sec, puis ajouter le jus de lapin et rouler dedans les carrés.

Pocher les langues durant 30 minutes dans un mélange de fond blanc et de vin blanc ; les peler en fin de cuisson.

Séparer les différents lobes des foies afin d'obtenir 4 morceaux identiques.

Faire chauffer à une température de 52 °C 50 cl d'huile d'olive aromatisée avec 1 branche de romarin et 1 gousse d'ail en chemise éclatée. Plonger les foies de lapin et les cuire en maintenant toujours la même température. Lorsqu'ils sont rosés, les égoutter sur une grille en Inox et ajouter une pincée de fleur de sel, une pincée de poivre mignonnette et une pincée de fleur de thym.



Finition et Présentation

Emincer les petits navets en fins copeaux à l'aide d'une mandoline.

Dresser harmonieusement le mélange de riquette et de copeaux de navet au fond des assiettes, puis disposer les épigrammes de lapin et les ravioli. Ajouter un cordon du jus dans lequel ont été roulés les ravioli et arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement.

Dans un bouillon

tous les **légumes de Provence au pistou**

Pour 4 personnes



Ingrédients

Soupe

80 G	DE POITRINE PAYSANNE
60 G	D'OIGNONS
40 G	DE CÉLERI-BRANCHE
40 G	DE COURGETTES
60 G	DE CAROTTES
60 G	DE BLANCS DE POIREAU
50 G	DE NAVET-RAVE
100 G	DE TOMATES FERMES
50 G	DE POMMES DE TERRE À CHAIR FERME
70 G	DE PETITS POIS ÉCOSSÉS
50 G	DE HARICOTS VERTS
50 G	DE HARICOTS COCOS FRAIS
1/2	FEUILLE DE SAUGE
1	PETITE BRANCHE DE ROMARIN
	HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL
5	GOUSSES D'AIL
75 CL	DE BOUILLON DE POULE
75 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
100 G	DE PARMESAN GRANA PADANO

Pistou

5	GOUSSES D'AIL
1	BOTTE DE BASILIC VERT
15 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL

Préparation des légumes

Eplucher tous les légumes entrant dans la composition de la soupe, sauf la courgette.

Peler les tomates, les couper en quatre et retirer le cœur et les pépins.

Equeuter les haricots verts. Les cuire rapidement à l'anglaise avec les petits pois pour qu'ils conservent une belle couleur. Couper les haricots verts en deux dans le sens de la longueur.

Mettre les haricots cocos dans une petite casserole, les couvrir d'eau froide et porter à ébullition. Ajouter la sauge et le romarin, puis laisser cuire sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement. A la fin de la cuisson, ajouter une pincée de fleur de sel.

Tailler tous les légumes en une fine brunoise régulière.

Retirer la couenne et le cartilage de la poitrine paysanne. Tailler des tranches d'une épaisseur de 5 mm et les retailler en lardons de la même taille.

Ecraser les gousses d'ail en chemise sans les éplucher.

Cuisson de la soupe

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre avec un filet d'huile d'olive et y dorer les lardons de poitrine paysanne.

Ensuite, ajouter les oignons, les carottes, le céleri, les blancs de poireau, les gousses d'ail écrasées et les queues de basilic. Assaisonner légèrement et laisser fondre pendant 1 minute.

Ajouter le navet-rave et mouiller à l'aide du mélange chaud de bouillon de poule et de fond blanc de volaille. Porter à ébullition.

Ajouter les pommes de terre, porter de nouveau à ébullition et finir avec les dés de courgette.

Confection du pistou

Effeuiller le basilic et réserver les queues.

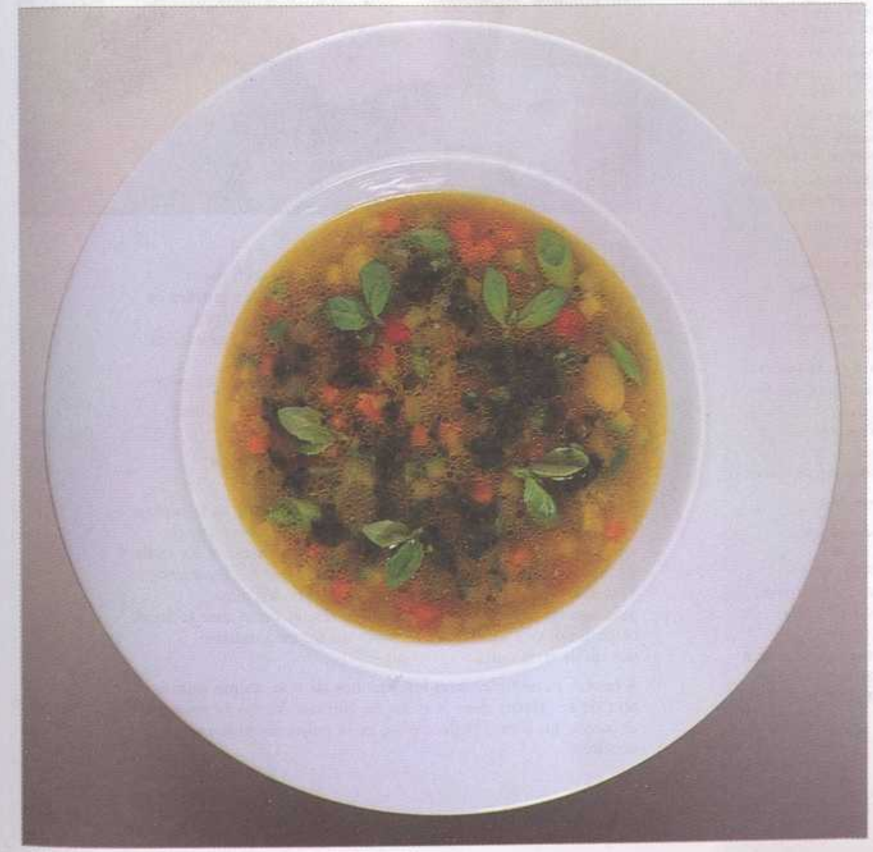
Eplucher les gousses d'ail. Les mettre dans un mortier avec une pincée de sel et les écraser à l'aide du pilon pour les réduire en purée. Ajouter les feuilles de basilic et continuer de piler pour obtenir une pâte lisse et homogène, puis monter le pistou, en incorporant l'huile d'olives très mûres et en donnant un mouvement circulaire au pilon jusqu'à l'obtention d'une émulsion solide.

Vérifier l'assaisonnement.

Finition et *Présentation*

Tailler de beaux copeaux de parmesan, qui seront servis sur des assiettes individuelles à part.

Ajouter les petits pois, les haricots verts et les cocos égouttés à la soupe. Porter à ébullition, ajouter les dés de tomate et lier la soupe hors de la source de chaleur avec le pistou, puis verser dans une soupière chaude. La soupe sera servie en salle dans des assiettes creuses très chaudes. Ajouter enfin un filet d'huile d'olives très mûres et un bon tour de moulin à poivre.



Grecque tiède de jeunes légumes

lard de porc de ferme, petits **navets** et **poires** en copeaux crus, **caillé de brebis** nappé d'une **huile d'olives** très mûres

Pour 4 personnes

Ingrédients

8	carottes fanes
12	radis ronds
8	minifenouils
2	courgettes trompettes moyennes
8	girolles de 3 cm de diamètre
4	tranches de cèpe
8	oignons grelots avec la tige
	fleur de sel
	mignonnette de poivre noir
2 cl	de vinaigre de xérès
3 cl	d'huile d'olive
8 cl	de vinaigre de vin blanc
20 cl	de vin blanc
70 cl	de fond blanc de volaille
2	poires doyenné du Comice
4	navets fanes moyens
100 g	de lard de Colonna
100 g	de caillé de brebis frais
50 g	de pulpe de tomates confites

Etamine d'aromates

5 g	de poivre noir
25 g	de graines de coriandre
1	brindille de thym
2	rubans de zeste de citron
1/4	de feuille de laurier
0,5 g	de graines de fenouil sec



Eplucher les carottes et conserver les fanes ; sectionner la base et le haut des fenouils, gratter le pied des girolles et laver ces dernières sous l'eau afin de retirer les parties terreuses ; couper le haut de la tige des oignons ; gratterles radis ; laver les courgettes trompettes et les tailler en copeaux épais ; éplucher les navets fanes ; laver les poires.

Détailler le lard de Colonna en très fines tranches, puis le conserver au frais.

Cuire les asperges dans de l'eau salée et les refroidir rapidement après cuisson.

Rassembler les aromates dans une petite étamine et la fermer hermétiquement. Faire revenir les légumes dans un sautoir chaud avec un filet d'huile d'olive et les aromates, et les radis dans un second sautoir pour éviter de colorer les légumes. Verser le vinaigre de vin blanc et le réduire à glace, puis ajouter le vin blanc et les aromates, et cuire avec le fond blanc à couvert. Sortir les légumes au fur et à mesure, dès qu'ils sont cuits.

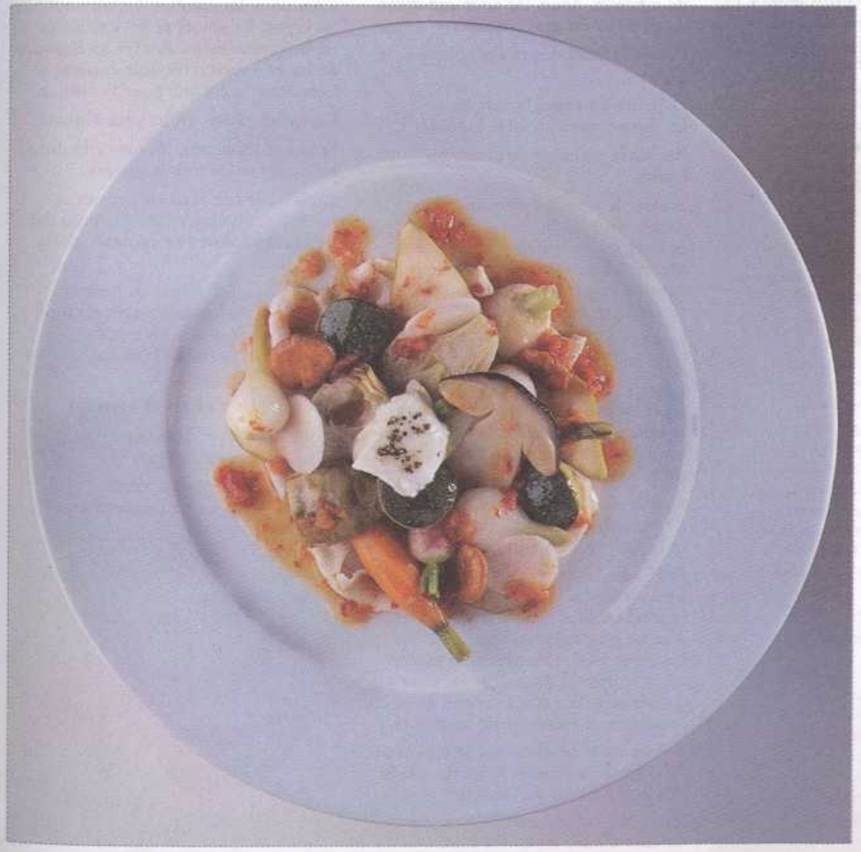
A terme, rassembler tous les légumes dans le même sautoir afin de les glacer dans leur jus de cuisson. Verser le vinaigre de xérès, un filet d'huile d'olive et la pulpe de tomates confites.

Finition et Présentation

Emincer en fines tranches les poires et les navets. Les mélanger avec le lard et assaisonner légèrement de fleur de sel, de mignonnette de poivre et d'huile d'olives très mûres.

Les disposer sur le fond des assiettes froides, dresser les légumes chauds dessus et poser le caillé de brebis par-dessus, puis assaisonner de fleur de sel, de mignonnette de poivre et d'un filet d'huile d'olives très mûres.





Légumes d'hiver

cuisinés à **l'étouffée** en cocotte noire, ***amourettes** et **ris d'agneau***



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	ASPERGES BOURGEOISES
1	PIED DE BLETTES
4	OIGNONS BLANCS DE 80 G PIÈCE
4	CAROTTES MOYENNES
4	ARTICHAUTS ÉPINEUX
4	*NAVETS FANES MOYENS*
4	FEUILLES DE CHOU VERT FRISÉ
300 G	DE RAISIN CHASSELAS DE MOISSAC (GROS GRAINS)
4	CÈPES BOUCHONS
4	POMMES DE TERRE NOUVELLES « ŒUF »
2	POIRES SAUVAGES
1	TÊTE D'AIL
300 G	DE SALSIFIS
16	CHÂTAIGNES ÉMONDÉES ET ÉPLUCHÉES
	FLEUR DE SEL
100 G	DE BEURRE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
80 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
50 G	DE LARDONS
1	BRANCHE DE FENOUIL SEC
5 CL	DE JUS DE VOLAILLE
4	GROS LARDONS DE POITRINE DE PORC CUITE SOUS VIDE
8 CL	*DE JUS DE VOLAILLE*

Amourettes et ris d'agneau

4	RIS D'AGNEAU DE LAIT
4	CANONS DE MOELLE ÉPINIÈRE D'AGNEAU
30 G	DE BEURRE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
20 G	DE FARINE
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson des légumes

Eplucher les carottes en veillant à garder la forme initiale. Tourner les fonds d'artichaut, retirer le foin et les couper en deux dans la hauteur.

Eplucher les navets en laissant les fanes.

Supprimer les côtes des feuilles de chou, blanchir ces dernières et les refroidir. Après les avoir égouttées, *les détailler en gros triangles.*

Retirer la peau des raisins, ôter les pépins.

Eplucher les cèpes bouchons et les essuyer avec un linge humide.

Retirer la première peau des oignons blancs.

Séparer le vert des côtes de blette. Retirer tous les filaments des côtes, égaliser les extrémités et les bords. Mettre les côtes au fur et à mesure dans de l'eau froide additionnée de quelques gouttes d'acide ascorbique.

Laver et couper les pommes de terre (non pelées) dans le sens de la longueur.

Laver les salsifis avec une brosse pour les débarrasser de la terre, les éplucher et veiller à garder les tubercules bien ronds, puis les tailler en bâtonnets de 12 cm de longueur.

Ôter les grosses nervures du vert de blette, le laver dans de l'eau fraîche, et l'égoutter sur un linge.

Faire suer les blettes sans coloration avec un filet d'huile d'olive. Porter le fond blanc à ébullition et en verser à peine à hauteur. Ajouter le beurre coupé en dés et couvrir, puis laisser cuire à petit frémissement pendant 15 minutes. Les côtes doivent alors être fondantes et enrobées de leurs sucs.

Braiser les châtaignes avec le fenouil sec, les 50 g de lardons et le jus de volaille. Les glacer en fin de cuisson.

Dans une cocotte en fonte, verser un filet d'huile d'olive et cuire l'ensemble des légumes et les gros lardons de poitrine de porc ; étuver à feu doux les carottes, les oignons, les cèpes, *les navets et les artichauts,* en les caramélisant. Retirer les légumes au fur et à mesure de leur cuisson. Conserver la cocotte pour la finition.

Poêler les raisins en les caramélisant.

Eplucher les poires, les ouvrir en deux, les évider et les rôtir au beurre.

Détailler la tête d'ail en gousses et confire ces dernières avec la peau dans de l'huile d'olive ; les égoutter en fin de cuisson.

Etuver les salsifis dans du beurre moussant puis mouiller avec du fond blanc. Veiller que le jus enrobe les salsifis à la fin de la cuisson.

Amourettes et ris d'agneau

Dégager la moelle épinière et la détailler en lanières.

Dans une poêle noire, cuire à la meunière les ris d'agneau et les amourettes.

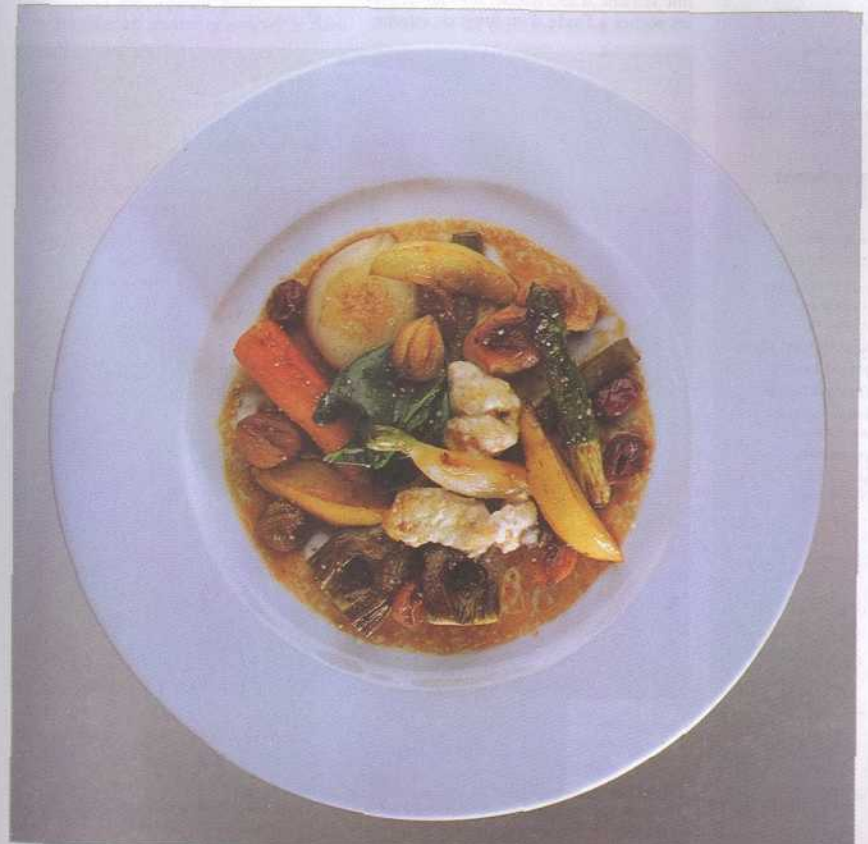


Finition et Présentation

Déglacer les sucs de la cocotte en fonte avec du fond blanc de volaille. Ajouter le jus de volaille, puis y rouler l'ensemble des légumes et laisser mijoter pendant quelques minutes.

Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et présenter en cocotte ; servir les abats en poêle.

Dresser à l'assiette devant les convives, en nappant des sucs de cuisson réduits.



Légumes des paysans

cuits au **bouillon** de **pot-au-feu**
en *vinaigrette au fumet de truffe*

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	NAVETS FANES
4	OIGNONS FANES
8	POIREAUX NAINS
4	CŒURS DE CÉLERI
4	FEUILLES DE CHOU VERT
2 L	DE BOUILLON DE POT-AU-FEU
4	CAROTTES FANES
60 G	DE TRUFFES DÉTAILLÉES EN JULIENNE

Vinaigrette au fumet de truffe

Pour 75 cl de bouillon de cuisson

2,5 CL	DE VIEUX VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
2 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS
5 CL	DE JUS DE TRUFFE
1 CL	D'HUILE DE TRUFFE
15 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL

Eplucher les carottes et les navets fanes.

Enlever les premières tiges des cœurs de céleri et les couper en deux en ne gardant que 7 cm de hauteur.

Nettoyer les poireaux et les oignons fanes.

Tailler en triangles les feuilles de chou.

Laver tous les légumes dans une bassine d'eau froide, les égoutter et *les sécher à l'aide d'un linge de cuisine.*

Les cuire dans le bouillon de pot-au-feu, en les sortant au fur et à mesure de leur cuisson.

Réduire ensemble à glace le bouillon de cuisson des légumes et le vinaigre balsamique.

Monter avec l'huile d'olive, acidifier d'un trait de vinaigre de xérès et émulsionner la vinaigrette avec l'huile et le jus de truffe.



Finition et Présentation

Dresser harmonieusement les légumes dans des assiettes creuses. Verser généreusement la vinaigrette sur les légumes, parsemer de julienne de truffes, de fleur de sel et de poivre du moulin, puis arroser d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.

Légumes d'automne

mijotés au **lard paysan,**
sucs de cuisson réduits

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	OIGNONS BLANCS DE 80 G PIÈCE
1	PIED DE BLETTES
4	ARTICHAUTS ÉPINEUX
4	NAVETS FANES MOYENS
4	FEUILLES DE CHOU VERT FRISÉ
1	TÊTE D'AIL
300 G	DE SALSIFIS
16	CHÂTAIGNES
50 G	DE BEURRE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
5 CL	DE JUS DE VOLAILLE
4	GROS LARDONS DE POITRINE DE PORC CUITE SOUS VIDE
	FLEUR DE SEL
8	RADIS
2	POIRES MARTIN SEC
2	POMMES CALVILLE
2	POMMES DE TERRE ROSEVAL
4	CAROTTES FANES
2 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
20 G	DE GRAISSE DE VOLAILLE
30 G	DE PARURES DE LARD DE FERME
1	BRIN DE FENOUIL SEC SAUVAGE
2 CL	DE BEURRE CLARIFIÉ

Supprimer les côtes des feuilles de chou, blanchir ces dernières et les refroidir. Après les avoir égouttées, les détailler en gros triangles.

Eplucher les navets et les carottes en prenant soin de leur laisser les fanes.

Enlever les feuilles des radis en laissant un peu de fanes.

Effeuiller les artichauts, couper les pointes avec épines, puis *les détailler en quatre et enlever le foin.*

Eplucher les salsifis.

Séparer le vert des côtes de blette. Retirer tous les filaments des côtes, puis égaliser les extrémités et les bords. Mettre les côtes et les salsifis au fur et à mesure dans de l'eau froide additionnée de quelques gouttes d'acide ascorbique.

Passer les châtaignes à la friteuse pour enlever les deux peaux. Les étuver dans un sautoir au beurre moussant avec le fenouil sec et les parures de lard. En fin de cuisson, les glacer avec du jus de volaille.

Prélever dans le cœur des poires et des pommes 4 tranches épaisses ; supprimer les pépins à l'aide d'un emporte-pièce. Rôtir les tranches de fruit dans le beurres clarifié, puis déglacer avec un trait de fond blanc de façon à décoller les sucs de cuisson.

Laver les pommes de terre, les couper en deux et les rôtir dans la graisse de volaille.

Enlever la première peau des oignons.

Dans des cocottes différentes, cuire *les navets, les oignons,* les radis et les artichauts piquants avec simplement un filet d'huile d'olive. Au cours de la cuisson, ajouter les gousses d'ail préalablement blanchies.

Cuire les salsifis et les blettes dans un blanc (farine et acide ascorbique dilués dans de l'eau).

Une fois cuits, rassembler les légumes dans une cocotte et mélanger les sucs de cuisson, à l'exception de celui des salsifis.

Dans un sautoir, faire revenir le lard taillé en bâtonnets et ajouter les légumes et leur jus de cuisson. Laisser réduire, puis ajouter du jus *de volaille jusqu'à l'obtention* de la consistance voulue.



Finition et Présentation

Au dernier moment, ajouter un trait d'huile d'olive.

Dresser les légumes et les fruits dans des assiettes creuses, napper avec le jus et donner un tour de moulin à poivre.

Légumes des paysans d'ici

farcis à la façon de **Lucien Tendret, recette de 1892**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	oignons nouveaux de 50 g pièce
4	pommes de terre nouvelles de 60 g pièce
4	courgettes rondes niçoises de 50 g pièce
4	tomates *en grappes* de 50 g pièce
4	petites aubergines
4	poivrons rouges
2	gousses d'ail
3	brindilles de thym frais
2	feuilles de basilic vert
	fleur de sel
	huile d'olive *pour cuisson*
	huile d'olives très mûres

Farce

1	*gousse d'ail*
50 g	d'échalotes
100 g	de champignons de Paris
25 g	de truffe noire du Périgord
80 g	de concassée de tomates
1	volaille de Bresse de 1,4 kg
1	gigot d'agneau de 1,2 kg
100 g	de jambon à l'os
100 g	de beurre
	huile d'olive pour cuisson

Cuisson

80 cl	de fond blanc de volaille
30 cl	de jus de veau
1/2	citron jaune

Préparation des légumes

Il est important de garder les intérieurs de tous les légumes.

Couper les tomates à 5 mm du pédoncule pour leur faire un chapeau. Retirer délicatement tous *les pépins à l'aide d'une cuillère* parisienne en laissant les cloisons internes. Les assaisonner légèrement de fleur de sel et les faire dégorger pendant 15 minutes en les retournant sur une grille en Inox.

Coucher les petites aubergines, couper une partie de la peau sur toute la longueur et les creuser à l'aide d'une cuillère parisienne. Prendre un plat allant au four. Arroser le fond avec de l'huile d'olive, parsemer quelques grains de fleur de sel et ajouter les brindilles de thym frais et les gousses d'ail écrasées mais non épluchées. Disposer dessus *les aubergines, ouverture contre le plat,* et les cuire dans un four réglé à 160 °C pendant 20 minutes.

Faire une petite assise à la base des courgettes rondes de manière *qu'elles tiennent debout.* Couper les courgettes à 5 mm au-dessous de la tige pour confectionner le chapeau et retirer délicatement les intérieurs en laissant 5 mm de chair.

Cuire les coques et les chapeaux de courgette dans un récipient d'eau bouillante salée, puis les refroidir dans un bain d'eau glacée pour les garder bien vertes et les égoutter sur une grille en Inox, en les rangeant à l'envers pour que toute l'eau puisse sortir.

Retirer délicatement les pépins se trouvant dans les poivrons.

Couper un petit chapeau de 5 mm d'épaisseur sur les pommes de terre et les creuser délicatement à l'aide d'une petite cuillère parisienne en laissant 3 mm de chair. Les conserver crues dans un récipient d'eau froide pour leur éviter de noircir.

Eplucher les oignons nouveaux, retirer les racines et couper la tige à 1 cm du bulbe. Planter un bâtonnet dans les tiges afin qu'elles ne se détachent pas pendant la cuisson. Couper les oignons à 5 mm au-dessous de ces dernières pour confectionner un chapeau. Retirer délicatement les intérieurs, en laissant les deux dernières couches extérieures.

Cuire les coques et les chapeaux des oignons dans un récipient d'eau *bouillante salée en les laissant fermes,* puis les refroidir dans un bain d'eau glacée et les égoutter sur une grille en Inox, en les rangeant à l'envers.

Confection de la farce

Flamber, vider, assaisonner et brider la volaille de Bresse. La rôtir pendant 45 minutes au four à 180 °C. La laisser refroidir, puis récupérer 300 g de chair *de cuisse désossée et garder le reste* pour une autre préparation.

Désosser, ficeler et assaisonner le gigot. Le cuire rosé (environ 40 minutes dans un four à 180 °C), le laisser refroidir *et récupérer 300 g de viande.* Garder le reste pour une autre préparation.

Eplucher et ciseler finement les échalotes.

Eplucher et retirer le germe de la gousse d'ail.

Hacher à la grosse grille du hachoir le poulet rôti, le morceau de gigot et le jambon à l'os.

Retirer la partie terreuse du pied des champignons et les laver dans plusieurs bains d'eau froide pour retirer la totalité du sable. Les hacher finement.

Laver la truffe sous l'eau froide du robinet à l'aide d'une brosse à ongles. L'essuyer dans un torchon sec, la mettre sur une feuille de papier sulfurisé et l'écraser avec une fourchette. La débarrasser dans un récipient, la couvrir d'un film et la conserver au frais.

Dans un sautoir, faire fondre une noix de beurre et cuire doucement à couvert, sans coloration, les échalotes ciselées avec la gousse d'ail et les champignons de Paris hachés. Lorsque toute l'eau de végétation s'est évaporée, retirer de la source de chaleur, débarrasser et refroidir aussitôt.

Mélanger la viande hachée (poulet, gigot, jambon) avec les champignons hachés, la concassée de tomates et la truffe hachée. *Vérifier l'assaisonnement,* couvrir d'un film et conserver dans un endroit tempéré.

Parallèlement, couper en brunoise tous les intérieurs des petits légumes, en mettant ceux des oignons de côté après les avoir ciselés *finement. Retirer les pépins des intérieurs de* tomate.

Dans un rondeau, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Faire fondre sans coloration l'intérieur des oignons nouveaux, ajouter le reste *des intérieurs et laisser cuire à couvert jusqu'à* l'obtention d'une compote. Vérifier l'assaisonnement, débarrasser et refroidir aussitôt. Incorporer cette farce d'intérieurs de petits légumes à la farce de viande. Vérifier l'assaisonnement.

Montage et cuisson des petits farcis

Prendre deux plats assez grands pour contenir l'ensemble des petits farcis et les beurrer généreusement.

A l'aide d'une cuillère à moka, remplir délicatement l'intérieur de tous les légumes, sans oublier *les pommes de terre farcies à cru.* Ranger les légumes dans les plats beurrés et les recouvrir de leur chapeau, puis ajouter une petite noix de beurre sur chacun d'eux et les arroser d'un filet d'huile d'olive.

Ajouter le fond blanc de volaille et couvrir les plats d'un papier d'aluminium beurré.

Mettre les petits farcis à cuire dans un four réglé à 100 °C pendant 50 minutes, en les arrosant toutes les 10 minutes.

Au terme de la cuisson, sortir les plats du four et ajouter le jus de veau additionné de jus de citron. Finir de glacer les petits légumes sur le bord de la plaque du fourneau en les arrosant sans cesse avec le jus de cuisson.





Finition et Présentation

Dresser harmonieusement les petits farcis sur les assiettes. Les arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.

Ces petits farcis peuvent aussi bien être mangés chauds que tièdes (c'est là qu'ils sont les meilleurs), saucés de jus de cuisson aromatisé de basilic ciselé, ou bien froids, nature.

Légumes en gros morceaux braisés

marinés au **vinaigre** et au **poivre**, **caramélisés** à la poêle,
girolles et **pommes vertes** à **l'huile d'olive** et au **jus de citron**, **joue de bœuf** et **lard** croustillant

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	ENDIVES CUITES SOUS VIDE
1	COING
4	OIGNONS BLANCS DE 80 G PIÈCE
350 G	DE CAROTTES MOYENNES
2	ARTICHAUTS ÉPINEUX
1	BRANCHE DE CARDON
4	FENOUILS FANES
4	NAVETS FANES MOYENS
8	CHÂTAIGNES ÉMONDÉES ET ÉPLUCHÉES
1	BRANCHE DE FENOUIL SEC
30 G	DE LARD PAYSAN
10 CL	DE JUS DE VOLAILLE
4	FEUILLES DE CHOU VERT FRISÉ
300 G	DE RAISIN CHASSELAS DE MOISSAC (GROS GRAINS)
4	CÈPES BOUCHONS
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
80 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE

Marinade

9 CL	DE NECTAR DE CERISE
5 CL	DE VINAIGRE DE CERISE
5	ZESTES DE CITRON VERT
	LE JUS D'UN CITRON VERT
30 CL	DE BOUILLON DE POULE
10	BAIES DE GENIÈVRE
30	GRAINS DE POIVRE NOIR
30	GRAINES DE CORIANDRE

Garniture

4	JOUES DE BŒUF
2 DL	DE JUS DE BŒUF
2	CANONS DE MOELLE DE BŒUF
200 G	DE POITRINE PAYSANNE CUITE SOUS VIDE
100 G	DE MOELLE ÉPINIÈRE DE VEAU
5 CL	D'HUILE D'OLIVE
20 G	DE BEURRE
150 G	DE POMMES GRANNY SMITH
100 G	DE GROSSES GIROLLES
1	CITRON
	FLEUR DE SEL
	MIGNONNETTE DE POIVRE NOIR



Préparation et cuisson des légumes et des fruits

Eplucher les carottes et les détailler à la manière japonaise sur une largeur de 3 cm. Tourner les fonds d'artichaut, retirer le foin et les couper en deux dans la hauteur.

Eplucher la branche de cardon, la trancher en 4 sifflets de 7 cm de long. Retirer la première fane des fenouils, tailler les pointes. Eplucher les navets en laissant les fanes. Supprimer les côtes des feuilles de chou, blanchir ces dernières et les refroidir. Après les avoir égouttées, les détailler en gros triangles. Peler les grains de raisin et ôter les pépins. Eplucher les cèpes bouchons et les essuyer avec un linge humide. Retirer la première peau des oignons blancs.

Braiser les châtaignes avec le fenouil sec, le lard et le jus de volaille. Les glacer en fin de cuisson.

Couper le coing en 8 quartiers, puis supprimer le cœur et la peau externe.

Dans une marmite en fonte, verser un filet d'huile d'olive et faire suer les carottes, les oignons, les cèpes, les cardons, les fenouils, les navets, les quartiers de coing et les artichauts sans coloration. Verser le fond blanc et étuver à feu doux, puis retirer les légumes au fur et à mesure de leur cuisson et les refroidir rapidement.

Poêler les raisins en les caramélisant.

Marinade aigre

Rassembler tous les ingrédients de la marinade dans un saladier, ajouter les légumes à froid et les laisser mariner pendant 6 heures.
Les égoutter par la suite.

Garniture

Parer les joues des parties nerveuses et larder chacune d'elles d'un demi-canon de moelle. Assaisonner de sel et faire colorer en cocotte, puis refroidir rapidement.

Conditionner dans un sac de cuisson sous vide avec le jus de bœuf (soudure à 6,8 ; pression à 3,4) et cuire par immersion d'eau à une température ambiante de 60 °C durant 36 heures.

En fin de cuisson, refroidir aussitôt dans un bain d'eau glacée, puis sortir les joues du sac et filtrer le jus. A froid, détailler 4 tranches épaisses (1 cm de large et 8 cm de long).

Retirer la membrane de la moelle épinière de veau et la faire dégorger à l'eau courante.

Gratter le pied des girolles, les nettoyer en les lavant plusieurs fois dans une bassine d'eau, puis les égoutter et les sécher dans un linge.

Laver les pommes vertes, les couper en quatre, retirer le cœur et les émincer finement.



Finition et Présentation

Rissoler la poitrine paysanne et la moelle épinière de veau dans l'huile d'olive et le beurre.

Glacer les joues de bœuf dans le jus de cuisson et dresser dans un plat Escoffier. Assaisonner les girolles et les pommes vertes d'huile d'olive, de jus de citron, de fleur de sel et de poivre mignonnette.

Poêler les légumes à la meunière, en ajoutant les feuilles de chou en fin de cuisson. Les légumes doivent prendre une belle coloration en caramélisant légèrement dans la poêle.

Dresser la marinade de girolles et de pommes vertes en fond d'assiette, les gros légumes dessus, puis la garniture de joue, de lard et de moelle épinière.

Légumes et champignons

cuits au **sautoir** puis **refroidis**, **condiment** de **tomates** et de **cèpes**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	GROSSES CAROTTES
4	COURGETTES
2	BULBES DE FENOUIL
2	CÉLERIS-BRANCHES
2	ARTICHAUTS POIVRADES
3	BETTERAVES ROUGES MOYENNES
20	TRÈS PETITES GIROLLES
20	AMANDES FRAÎCHES
12	*PÉTALES DE TOMATE* CONFITE
	ROUELLES D'ÉCHALOTE MARINÉES AU VINAIGRE DE BAROLO
20	CÔTES DE SUCRINE
100 G	DE ROQUETTE
12	BEAUX COPEAUX DE CÈPE
	FEUILLES JAUNES ET TENDRES DES CŒURS DE CÉLERI
12	PETITES FEUILLES DE BASILIC OPALE
12	PETITES FEUILLES DE BASILIC VERT
	FLEUR DE SEL
	CORIANDRE DU MOULIN
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
8 CL	DE SUC DE TOMATE
6 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1 CL	DE JUS DE TRUFFE
10 G	DE PULPE DE CITRON

Jus de légumes

	LES PARURES *DES LÉGUMES* (CAROTTE, COURGETTE, CÉLERI ET FENOUIL)
1	CHAMPIGNON DE PARIS
3	GOUSSES D'AIL ÉCRASÉES
5	GRAINES DE CARDAMOME
1 G	DE PIMENT D'ESPELETTE
1	ZESTE DE CITRON
2 G	DE CORIANDRE
2	BRINS DE ROMARIN
1/2	BOTTE DE BASILIC
10	GRAINS DE POIVRE NOIR
75 CL	DE BOUILLON DE POULE
6 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Condiment de tomates et de cèpes

300 G	DE CONCASSÉE DE TOMATES
50 G	DE BRUNOISE DE CÈPES
70 G	DE PURÉE DE CÈPES
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL
	VINAIGRE DE BAROLO

Préparation et cuisson des légumes

Carottes, courgettes, fenouils et céleris

Eplucher les carottes et les laver, puis tailler 4 bandes de 2 mm d'épaisseur sur 2 cm de large dans chacune d'elles en prenant seulement la partie tendre.

Laver et tailler les courgettes, avec leur peau, de façon identique aux carottes.

Tailler 8 copeaux de 2 mm d'épaisseur dans chaque bulbe de fenouil et dans chaque céleri.

Dans des sautoirs différents, saisir les légumes préalablement salés, puis les mouiller juste à hauteur de fond blanc et les faire cuire à couvert. Après cuisson, mettre les légumes à refroidir et récupérer tous les jus de cuisson, qui serviront à mouiller le jus de légumes.

Betteraves

Les laver et les mettre à cuire à couvert dans de l'eau salée pendant 6 heures à 120 °C, puis tailler 12 cercles de 4 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur. Réserver au frais.

Artichauts

Les tourner et tailler 16 fins copeaux à l'aide d'une mandoline à truffe, puis enrober ces derniers d'eau additionnée d'acide ascorbique.

Amandes fraîches

Après avoir cassé la coque et épluché les amandes, les tailler en deux.

Girolles

Gratter les pieds des girolles et les laver soigneusement à l'eau à l'aide d'un pinceau. Les mettre à mariner dans l'huile d'olive, le jus de truffe, la pulpe de citron, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Finition et Présentation

Dans le fond de grandes assiettes plates, étaler le condiment de tomates et de cèpes en cercle, puis dresser harmonieusement les légumes par-dessus. Commencer par poser les carottes et les courgettes en boucle, ajouter le reste des légumes en leur donnant du volume, et poser ensuite les petites feuilles de basilic, les demi-amandes, les feuilles de céleri et les rouelles d'échalote marinées. Arroser de suc de tomate et de jus de légumes, puis terminer en donnant un tour de moulin à coriandre et en parsemant de fleur de sel.

Jus de légumes

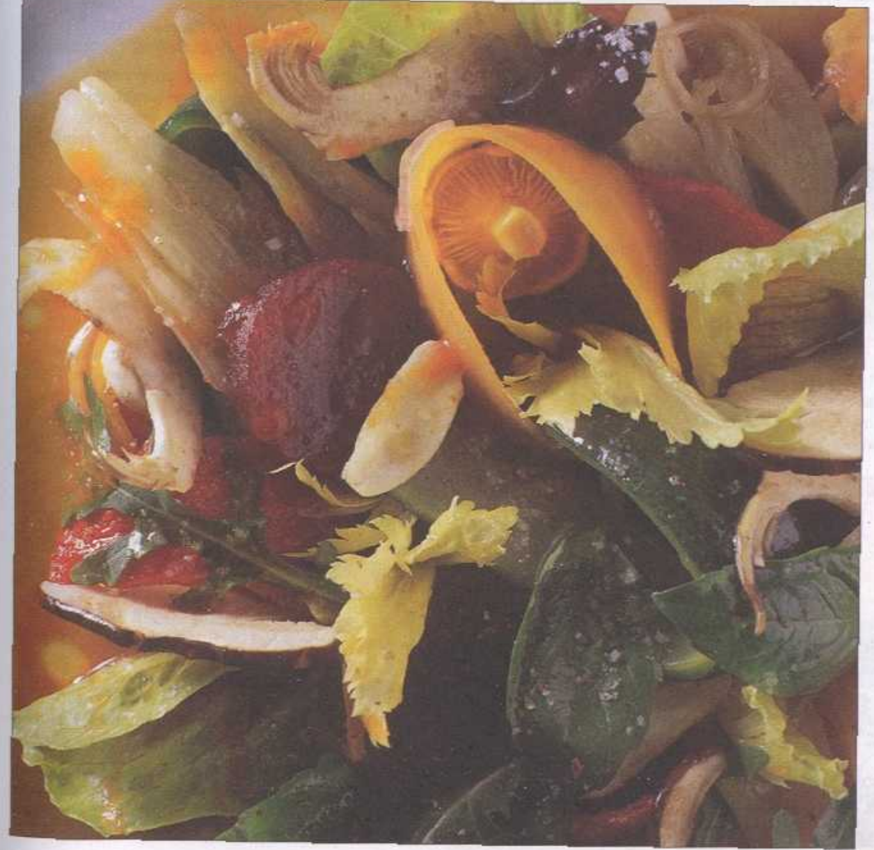
Faire suer à l'huile d'olive les parures de légume et ajouter les épices, l'ail écrasé et le romarin. Mouiller à hauteur avec le bouillon de poule et le jus de cuisson des légumes. Laisser cuire pendant 30 minutes à feu doux, puis ajouter le basilic et laisser infuser durant quelques instants.

Passer au chinois, réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et monter à l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement.

Condiment de tomates et de cèpes

A froid, mélanger à la concassée de tomates, la brunoise de cèpes, la purée de cèpes, de l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Relever le tout avec un trait de vinaigre de Barolo.





Légumes et herbes



des paysans de Provence en friture, pulpe de tomates confites à l'huile d'olive et gros sel, mesclun d'ici

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	courgettes fleurs
4	fleurs de courgette
4	grosses asperges vertes
1	aubergine
8	pétales de tomate confite
4	artichauts épineux
8	côtes de salade rougette
4	minifenouils
2 l	d'huile d'olive
1	citron
1	bouquet de basilic
50 g	de févettes épluchées
8	*oignons nouveaux*

Tempura

30 g	de farine de riz
1	jaune d'œuf

Panure

1	œuf
50 g	de farine
50 g	de chapelure de pain
1,5 cl	d'huile d'olive

Mesclun

80 g	de pourpier
100 g	de feuille de chêne
50 g	de riquette sauvage
1	trévise
4	feuilles de basilic
	marjolaine
	cerfeuil
5 cl	d'huile d'olive
1 cl	de vinaigre de xérès

Dentelles de parmesan

100 g	de parmesan râpé
100 g	de farine type 00

Pulpe de tomates confites

2	tomates
6	feuilles de basilic
80 g	de tomates confites
10 g	de jus de citron
20 cl	d'huile d'olive



Préparation des légumes

Détailler les oignons nouveaux en rouelles, puis en anneaux, et enlever les fines membranes intérieures.

Ne garder de l'aubergine que la peau coupée avec un 1 cm de chair. Dans cette partie, tailler des bâtonnets de 4 cm de longueur qui seront arrondis sur la partie où se trouve la chair. Les fendre sans les couper jusqu'au bout en petites tranches, pour obtenir un éventail.

Emincer les pétales de tomate en petites tranches. *Couper les feuilles de basilic en deux.* Dans les fentes des bâtonnets d'aubergine, insérer 1 tranche de tomate confite et 1 feuille de basilic. Piquer cet éventail, nommé « arlésienne » avec une pique en bois pour qu'il garde sa forme pendant la cuisson.

Passer les éventails dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans la chapelure et les frire au dernier moment.

Tailler les pointes d'asperge, les courgettes fleurs et les fenouils.

Eplucher les artichauts, les tailler en tranches de 4 cm d'épaisseur et les plonger dans de l'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Laver et essorer les côtes de salade.

Préparer la tempura en mélangeant la farine de riz, le jaune d'œuf et de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte liquide.

Enrober chaque légume de tempura, puis faire de même pour les fleurs de courgette et les côtes de salade.

Frire le tout dans un bain d'huile à 140 °C et assaisonner de sel et de poivre du moulin.

Mesclun

Trier les salades. Les laver séparement à grande eau, les essorer et les réserver dans un saladier.

Equeuter les herbes, les mélanger aux salades et assaisonner de sel, de poivre, de vinaigre de xérès et d'huile d'olive. Ces salades doivent être bien assaisonnées mais pas trop riches en huile.

Pulpe de tomates confites

Broyer les tomates dans un mixeur. Filtrer ce jus au chinois, *puis mixer à nouveau avec les tomates* confites et verser dans un saladier. Ajouter le jus de citron, monter à l'huile d'olive, assaisonner et faire infuser les feuilles de basilic.

Dentelles de parmesan

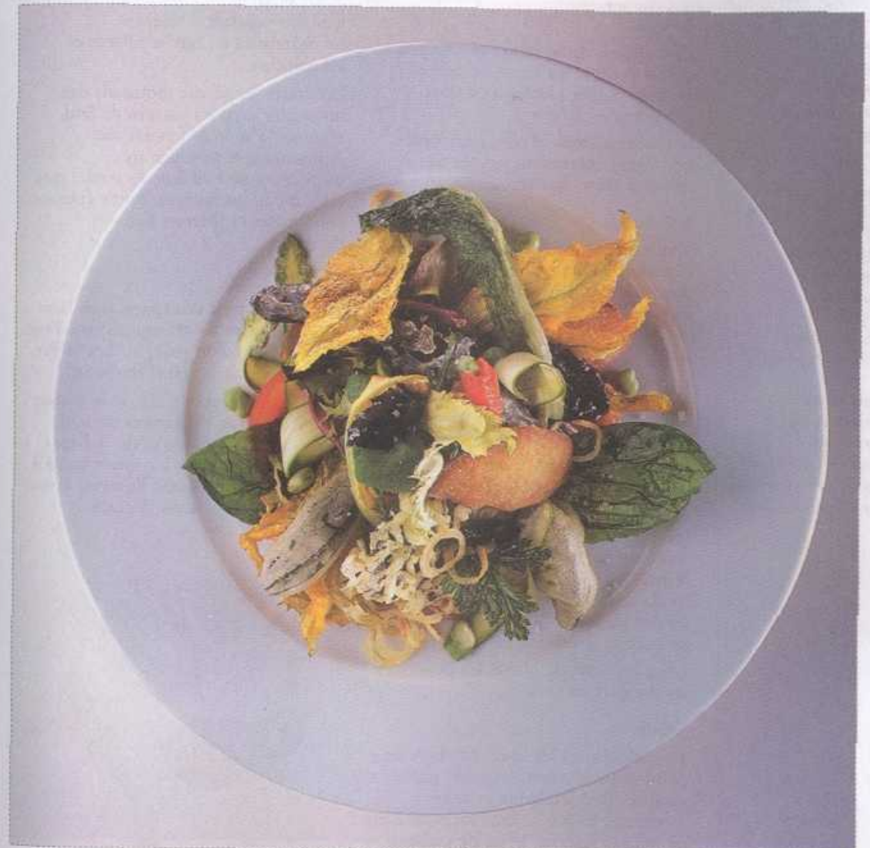
Mélanger la farine et le parmesan râpé, puis saupoudrer d'un peu de ce mélange une poêle antiadhésive posée sur un feu doux.

Au contact de la chaleur, le fromage fond et forme une sorte de dentelle. Avant qu'elle ne dore, la soulever à l'aide d'une spatule souple et la laisser sécher sur une bouteille couchée.

Finition et Présentation

Disposer la salade au centre des assiettes et dresser les légumes par-dessus, puis ajouter les copeaux de tomate confite et les févettes.

Servir les dentelles de parmesan et la vinaigrette à la tomate confite à part.



Légumes et fruits d'automne en gratin

caramélisé au **jus** de **viande**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	grosses pommes de terre
1	potiron
1	pied de blettes
4	artichauts bretons
4	salsifis
4	cèpes
2	coings
20	châtaignes
2	rougettes
1	grappe de raisin muscat de Hambourg
4	tranches de lard paysan cuit de 5 mm d'épaisseur
3	gousses d'ail
250 g	de beurre
20 g	de graisse de volaille
50 cl	d'huile d'olive
1	branche de fenouil sec
	fleur de sel
1 l	de fond blanc de volaille
20 cl	de jus de volaille
5 cl	de bouillon de poule
30 g	de parures de lard

Préparation et cuisson des légumes et des fruits

Pommes de terre

Les éplucher, les laver et les tailler en demi-cercles de 3 mm d'épaisseur et de 5 cm de diamètre. Les saisir à l'huile, ajouter le beurre et le sel, puis terminer la cuisson de façon qu'elles soient fondantes et d'une belle couleur blonde.

Potiron

Le tailler en deux, retirer les filaments qui se trouvent au centre et tailler 16 demi-cercles identiques à ceux des pommes de terre.

Les saisir à l'huile d'olive puis, après une légère coloration, ajouter très peu de fond blanc, les cuire et les saler.

Artichauts

Tourner les fonds d'artichauts. Les saisir à l'huile d'olive, saler et mouiller à hauteur de fond blanc. Cuire à couvert doucement jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Après cuisson, tailler les fonds d'artichaut en deux pour obtenir des demi-cercles et réserver le jus de cuisson.

Blettes

Les laver et les égoutter, puis retirer le vert et effiler les côtes.

Saisir les côtes à l'huile d'olive et les saler. Ajouter le beurre, laisser suer à couvert et mouiller à hauteur de fond blanc. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Après cuisson, tailler 8 demi-cercles identiques à ceux des pommes de terre et réserver le jus de cuisson.

Laver les verts de blette, les essorer et les détailler en lanières.

Salsifis

Les éplucher et les laver. Les faire suer au beurre moussant, les saler, puis mouiller de fond blanc et cuire à couvert. Tailler 12 bâtonnets de 5 cm de long et réserver le jus de cuisson.

Coings

Les laver et les éplucher, puis les tailler en 8 quartiers et retirer les pépins. Saisir les coings à l'huile afin d'obtenir une belle coloration blonde, ajouter du beurre et terminer la cuisson. Au terme de cette dernière, déglacer la poêle avec un peu de fond blanc et réserver les sucs de cuisson.

Châtaignes

Blanchir pendant 3 minutes les châtaignes à l'eau bouillante et les éplucher.

Les étuver au beurre moussant dans un sautoir avec les parures de lard, 1 gousse d'ail et le fenouil sec. Assaisonner et mouiller avec un pochon de bouillon de poule, puis cuire à couvert au four. Après cuisson, débarrasser et réserver le jus de cuisson.

Cèpes

Eplucher le pied des cèpes, puis laver soigneusement les champignons à l'eau tiède à l'aide d'un pinceau. Les tailler en tranches de 5 mm d'épaisseur.

Faire suer les cèpes dans de la graisse de volaille avec les parures de lard, 1 gousse d'ail écrasée et de la fleur de sel, puis les cuire à couvert jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Réserver le suc de cuisson après avoir déglacé.



Lard paysan

Rôtir les tranches de lard de chaque côté et les tailler en demi-cercles identiques aux autres.

Rougettes

Effeuiller les rougettes, récupérer les feuilles régulières du cœur et les tailler toutes de façon identique, en forme d'ovales.

Raisins

Les laver et les épépiner avec la pointe d'un couteau fin, puis les saisir au beurre et les laisser cuire en les écrasant légèrement.

Jus de légumes

Mélanger à parts égales tous les jus et sucs de cuisson des légumes, dégraisser si nécessaire et mesurer le volume obtenu. Ajouter à ce mélange un tiers de son volume de jus de volaille et rectifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Dans un sautoir, mettre à chauffer tous les légumes ; réchauffer les rougettes dans le mélange de jus de légumes et de jus de volaille, et faire glacer légèrement les légumes.

Faire tomber les verts de blette au dernier moment dans un sautoir chaud avec de l'huile d'olive et 1 gousse d'ail.

Dresser au fond de cercles à gratin les verts de blette et disposer les légumes se chevauchant par-dessus, puis arroser du jus de légumes et de volaille, et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Glisser les légumes sur de grandes assiettes plates, retirer les cercles et saucer avec le reste de jus de légumes et de volaille.



Petits farcis au maigre

et légumes croquants des jardins de Provence, jus de tomate crue

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	petites tomates en grappes de 40 g pièce
4	courgettes rondes niçoises de 50 g pièce
4	petites aubergines de 40 g pièce
8	fleurs de courgette
8	oignons blancs nouveaux de 40 g pièce
30 cl	d'huile d'olive
25 cl	de fond blanc de volaille

Farce des tomates

150 g	de pétales de tomate confite
3	feuilles de basilic de taille moyenne

Farce des courgettes

300 g	de courgettes trompettes
	cerfeuil
	fleur de sel

Farce des fleurs de courgette

100 g	d'oignons blancs
4	feuilles de basilic de taille moyenne
1	œuf
1	gousse d'ail
50 g	de parmesan reggiano
1/4	de botte de cerfeuil
	fleur de sel

Farce des oignons

40 g	de pétales de tomate confite
1 c. à s.	de persil plat
1	gousse d'ail
1	branche de thym

Farce des aubergines

1	aubergine de 100 g
5	gousses d'ail
2	feuilles de basilic de taille moyenne
20 g	de concassée de tomates
1	pointe de couteau de pâte d'anchois
6	branches de thym
	huile d'olives très mûres
	fleur de thym

Sauce

300 g	de tomates bien mûres
5	gouttes de tabasco
4	grandes feuilles de basilic
1/2	bouquet de cerfeuil
5	feuilles d'estragon
30 g	de concentré de tomates
1 c. à s.	de vinaigre de xérès
	huile d'olives très mûres

Mélange de salades

150 g	de mesclun
30 g	de vinaigrette

Tomates farcies

Plonger les tomates dans une casserole d'eau bouillante, les retirer aussitôt à l'aide d'une écumoire et les refroidir dans une casserole d'eau glacée. Retirer la peau délicatement en faisant attention de ne pas décoller le pédoncule. Couper les tomates à 5 mm du pédoncule pour leur faire un chapeau. Retirer délicatement tous les pépins à l'aide d'une cuillère parisienne en laissant les cloisons internes. Assaisonner légèrement les tomates de fleur de sel et les faire dégorger pendant 15 minutes en les retournant sur une grille en Inox.

Tailler les pétales de tomate confite en petits bâtonnets et les feuilles de basilic en fine julienne. Les mettre dans un saladier et les mélanger à l'aide d'une cuillère en Inox, puis répartir cette farce dans les tomates, placer sur chacune d'elles son chapeau et les disposer sur un plat préalablement huilé.

Aubergines

Coucher les petites aubergines sur la planche, couper une partie de la peau sur toute la longueur et creuser un trou à l'aide d'une cuillère parisienne. Arroser le fond d'un plat avec de l'huile d'olive, parsemer quelques grains de fleur de sel, quelques branches de thym frais et 2 gousses d'ail, écrasées mais non épluchées. Disposer les petites aubergines dans le plat, ouverture contre le fond de ce dernier, et les mettre dans un four réglé à 160 °C pendant 20 minutes.

Couper l'aubergine pour la farce en deux dans le sens de la longueur, inciser légèrement la chair et mettre les deux demi-aubergines dans un plat, partie coupée vers le haut. Les arroser d'un filet d'huile d'olive, parsemer quelques grains de fleur de sel, ajouter 3 gousses d'ail écrasées mais non épluchées et 5 branches de thym frais. Les cuire au four à 160 °C pendant 45 minutes, en les retournant en cours de cuisson.

Lorsqu'elles sont cuites, prélever la chair à l'aide d'une cuillère et confectionner un « caviar » d'aubergine en ajoutant une pointe de pâte d'anchois et d'ail haché, le basilic ciselé, la concassée de tomates et un peu de fleur de thym. Monter légèrement à l'huile d'olive, vérifier l'assaisonnement et répartir cette farce dans les petites aubergines cuites.

Les ranger à côté des tomates.



Oignons nouveaux farcis

Eplucher les oignons nouveaux, retirer les racines et couper la tige à 1 cm du bulbe. Planter un bâtonnet dans les tiges afin qu'elles ne se détachent pas pendant la cuisson et couper les oignons à 5 mm au-dessous de ces dernières pour confectionner un chapeau. Retirer délicatement les intérieurs, en laissant les deux couches externes, puis ciseler finement les intérieurs.

Hacher les tomates confites. Dans un sautoir, faire fondre l'oignon sans coloration avec 1 branche de thym, 1 gousse d'ail écrasée mais non épluchée et un filet d'huile d'olive. Lorsque les oignons sont bien cuits, retirer le sautoir de la source de chaleur, mélanger avec les tomates confites et le persil concassé. Vérifier l'assaisonnement.

Pendant ce temps, cuire les coques et les chapeaux des oignons dans un récipient d'eau bouillante salée. Lorsqu'ils sont cuits mais encore fermes, les refroidir dans un bain d'eau glacée et les égoutter sur une grille en Inox, en les rangeant à l'envers pour évacuer l'eau.

Remplir les coques d'oignon avec la farce, remettre les chapeaux sur chacune d'elles et les ranger dans le même plat que les autres légumes farcis.

Courgettes farcies

Faire une petite assise à la base de chaque courgette ronde de manière à ce qu'elle tienne debout. Couper les courgettes à 5 mm au-dessous de la tige pour confectionner un chapeau et retirer délicatement les intérieurs, en laissant 5 mm de chair.

Cuire les coques et les chapeaux des courgettes dans un récipient d'eau bouillante salée, puis les refroidir dans un bain d'eau glacée pour les garder bien vertes et les égoutter sur une grille en Inox, en les rangeant à l'envers pour que toute l'eau puisse sortir.

Pendant ce temps, retirer à l'aide d'une mandoline la peau des courgettes trompettes et la tailler en fine brunoise régulière. Effeuiller et concasser le cerfeuil.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive et cuire sans coloration la brunoise de peau de courgette. Hors du feu, ajouter le cerfeuil concassé, vérifier l'assaisonnement et farcir les courgettes rondes. Remettre sur chacune d'elles le chapeau correspondant et les ranger avec les autres petits légumes farcis.

Fleurs de courgette farcies

Ciseler finement l'oignon blanc.

Prendre la chair des courgettes trompettes qui ont servi pour farcir les courgettes rondes, ainsi que l'intérieur de ces dernières. Tailler le tout en salpicon régulier.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive avec 1 gousse d'ail écrasée mais pas épluchée. Faire suer sans coloration l'oignon blanc ciselé, ajouter le salpicon de chair de courgette et cuire l'ensemble à couvert, toujours sans coloration. Lorsque toute l'eau de végétation s'est évaporée, retirer le sautoir et débarrasser dans un saladier en Inox.

Effeuiller, laver et ciseler le cerfeuil et les feuilles de basilic.

Bien mélanger la fondue de chair de courgette et d'oignon, le basilic et le cerfeuil ciselés, le parmesan râpé et l'œuf entier pour rendre la farce homogène, puis vérifier l'assaisonnement.

Enlever les petits piquants verts (qui se trouvent à la base des fleurs) et le pistil des fleurs de courgette. Farcir les fleurs, rabattre les pétales sur la farce pour que chaque fleur soit fermée hermétiquement, puis les disposer dans un plat à cuisson préalablement huilé, en mettant la tige vers le haut de manière à donner aux fleurs la forme de clochettes.

Ajouter quelques cuillerées de fond blanc et un peu d'huile d'olive sur chaque fleur de courgette, couvrir de papier d'aluminium et cuire au four à 180 °C pendant 20 minutes.

Mélange de salades

Trier, laver et essorer délicatement le mélange de salades. Le ranger sur une plaque en Inox, le recouvrir d'un linge humide et le conserver au frais.

Préparation de la sauce

Retirer le pédoncule des tomates. Les laver, les essuyer, les couper en quartiers et les mettre dans un bol mixeur.

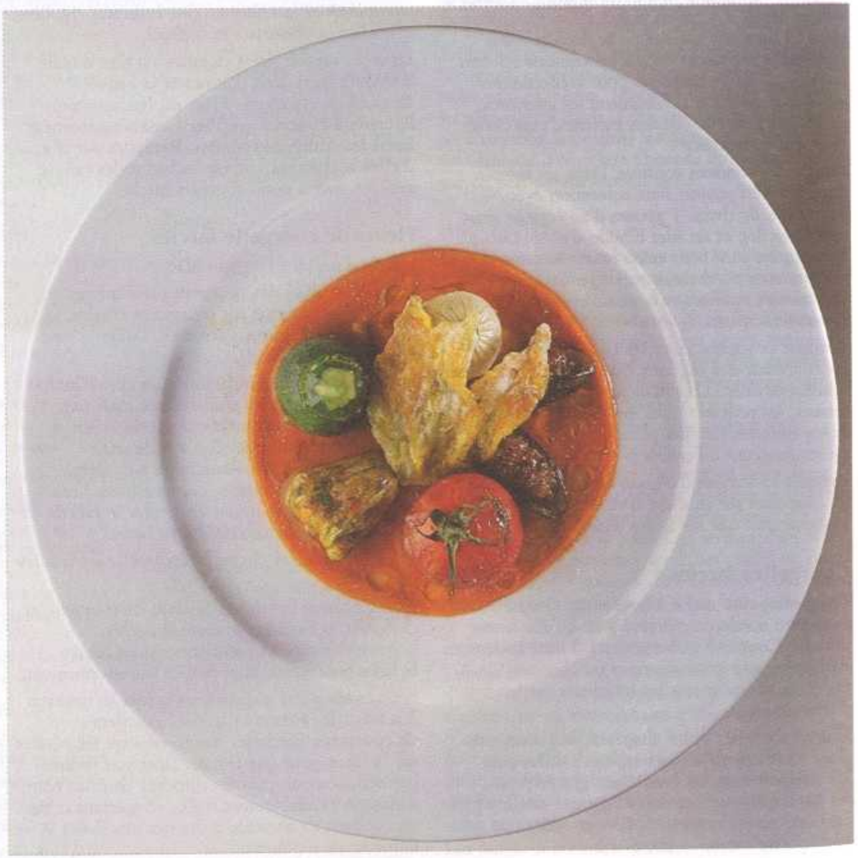
Effeuiller, laver et essorer le cerfeuil, le basilic et l'estragon. Concasser grossièrement l'ensemble des herbes.

Dans le bol du mixeur, ajouter le vinaigre de xérès, de la fleur de sel, le Tabasco, le concentré de tomates et les herbes concassées. Mixer l'ensemble pour obtenir une sauce onctueuse et la monter à l'huile d'olive, toujours en mixant. Vérifier l'assaisonnement et la débarrasser dans un récipient en Inox en la passant dans un chinois étamine fin.

Finition et Présentation

Ajouter quelques cuillerées de fond blanc et un peu d'huile d'olive sur chacun des petits farcis (sauf sur les fleurs). Les couvrir de papier d'aluminium et finir de les cuire dans un four réglé à 180 °C pendant 10 minutes.

Assaisonner le mélange de salades avec la vinaigrette et le répartir dans quatre saladiers individuels. Ranger de façon esthétique un petit farci tiède de chaque sorte sur les assiettes, verser la sauce entre les farcis, parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres. Servir aussitôt.



Légumes des jardins de Provence

mijotés à la **truffe** écrasée, un filet **d'huile d'olive,** vieux **vinaigre** et **fleur de sel**

Pour 4 personnes





Ingrédients

12	carottes fanes
12	navets fanes
4	artichauts violets
4	courgettes fleurs
4	fenouils fanes
8	poireaux crayons
8	radis ronds rouges
500 g	de petits pois extrafins
500 g	de févettes
100 g	d'aiguillons
8	asperges vertes fillettes
30 g	de truffe noire
5 cl	de vieux vinaigre balsamique de Modène
5 cl	de vinaigre de xérès
50 cl	de fond blanc de volaille
20 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
	gros sel gris de mer
100 g	de pois gourmands
12	cébettes
1	citron
20 g	de beurre
	huile d'olives très mûres

Légumes

Eplucher les carottes et les navets en laissant 5 mm de fanes.

Couper les tiges des fenouils fanes et retirer la première peau.

Couper les racines et la pointe des feuilles des jeunes poireaux et des cébettes.

Couper les racines et les fanes des radis comme celles des navets et des carottes.

Ecosser les petits pois et les févettes. Equeuter les aiguillons et les pois gourmands.

Retirer le pistil des fleurs de courgette.

Effeuiller les artichauts violets, les éplucher et retirer le foin. Les couper en quatre et les réserver dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique.

Couper les asperges à 5 cm de la tête.

Tous les légumes doivent être lavés, égouttés et manipulés avec beaucoup de précaution car ils sont tous jeunes, et donc très fragiles.

Cuire séparément, en les gardant fermes, les petits pois, les févettes, les pointes d'asperges, les pois gourmands et les aiguillons dans une casserole d'eau bouillante salée. Les refroidir séparément dans de l'eau glacée et les égoutter délicatement sur une plaque en Inox perforée dès qu'ils sont rafraîchis.

Dans une cocotte assez grande pour contenir tous les légumes sans qu'ils soient empilés, faire chauffer 20 cl d'huile d'olive. Lorsqu'elle est chaude, mettre tous les légumes restants sauf les radis, qui devront être cuits de la même manière mais séparément parce qu'ils perdent leur couleur. Saler les légumes et les faire cuire à couvert. jusqu'à ce qu'ils soient légèrement blonds. Quand toute l'eau de végétation s'est évaporée, mouiller juste à hauteur de fond blanc de volaille et laisser cuire, en remuant délicatement les légumes de temps en temps.

Lorsqu'ils sont presque cuits, retirer le couvercle, ajouter les légumes verts cuits laissés fermes, la truffe écrasée, l'huile d'olive et une noix de beurre. Faire mijoter le tout de manière que la truffe dégage son parfum ; les légumes verts finissent de cuire et le fond de cuisson va réduire en s'émulsionnant avec les corps gras pour donner un jus onctueux et parfumé.

Finition et Présentation

Dresser harmonieusement les légumes dans des assiettes creuses.

Recueillir le jus de cuisson, ajouter le vinaigre balsamique de Modène et le vinaigre de xérès, puis vérifier l'assaisonnement. Verser généreusement sur les légumes, parsemer de fleur de sel et arroser d'huile d'olives très mûres. Servir aussitôt.

Primeurs liés de sucs de cuisson

sauce pilée de truffe noire

Pour 4 personnes

Ingrédients

12	navets fanes
12	asperges vertes pitchounes de chez Robert Blanc
250 g	de petits pois, soit 100 g de petits pois écossés
4	artichauts poivrades
4	courgettes-fleurs
100 g	de haricots verts
500 g	de févettes, soit 100 g de févettes épluchées
12	*carottes fanes*
12	minipoireaux
12	cébettes
50 cl	de fond blanc de volaille
9 cl	d'huile d'olive pour cuisson
1 cl	de jus de citron
	fleur de sel
20 g	de beurre
2 cl	de jus de truffe
1,5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Sauce pilée de truffe

100 g	d'épluchures de truffe
10 cl	de jus de truffe
3 cl	d'huile d'olive pour cuisson
20 cl	d'eau minérale
1 cl	d'huile de truffe
2 cl	d'huile d'olive
1 cl	de vinaigre de xérès
10 g	de pointes d'asperge verte
10 g	*de fenouil fane*
10 g	de cébette
10 g	de truffe hachée
	fleur de sel

Cœur de sucrine

1	sucrine
	fleur de sel
10 cl	de vinaigrette au jus de truffe

Finition et Présentation

Dans un sautoir, glacer les légumes avec les sucs de cuisson et une noix de beurre. Ajouter en finition les févettes, le jus de truffe, le jus de citron et l'huile d'olive. Les légumes seront présentés dans une cocotte en porcelaine.

Dresser les quartiers de sucrine à plat sur les assiettes, après avoir nappé le fond de ces dernières d'une cuillerée de vinaigrette.

Préparation et cuisson des légumes

Calibrer les carottes à 5 cm de longueur, les éplucher de manière régulière afin de conserver leur forme initiale et les laver dans une bassine d'eau froide.

Eplucher les navets et leur donner une forme ronde parfaite. Les laver dans une bassine d'eau froide.

Effeuiller les artichauts, conserver 1,5 cm de queue et les éplucher de manière régulière afin de leur donner une forme ronde parfaite. Sectionner les feuilles en n'en laissant que 5 mm sur le cœur, couper ces derniers en quatre et retirer le foin, puis les laver dans une bassine d'eau froide.

Oter les folioles des asperges, les sectionner de biais en conservant uniquement 4 cm de la pointe et les laver dans une bassine d'eau froide.

Retirer la première peau des minipoireaux et des cébettes pour ne conserver que la partie tendre, puis les laver dans une bassine d'eau froide.

Laver les courgettes et retirer le pistil des fleurs.

Ecosser les févettes, retirer la première peau ainsi que le germe. Conserver les févettes crues. Ecosser les petits pois.

Equeuter les haricots verts, les cuire à l'anglaise et refroidir en glace.

Egoutter les légumes dans des passoires différentes, puis les assaisonner de sel fin et les cuire séparément.

Verser un filet d'huile d'olive dans plusieurs sautoirs et faire suer sans coloration chaque légume dans l'un d'eux. Mouiller avec du fond blanc de volaille bouillant jusqu'à hauteur et cuire à couvert.

Glacer en fin de cuisson et refroidir en cellule sur une plaque Inox.

Sauce pilée de truffe

Faire suer les brisures de truffe dans un filet d'huile d'olive, mouiller à hauteur avec l'eau minérale et cuire à couvert sur le coin du fourneau pendant 20 minutes.

Au terme de la cuisson, mixer dans un thermomixeur la truffe et le jus de cuisson afin de réaliser une purée totalement lisse, puis refroidir rapidement en cellule.

Tailler en salpicon à cru le fenouil, l'asperge verte et la cébette.

Assaisonner la purée de truffe de fleur de sel, de poivre du moulin, de vinaigre de xérès, d'huile de truffe, de jus de truffe et d'huile d'olive. Incorporer les légumes concassés et la truffe hachée, puis rectifier l'assaisonnement.

Cœur de sucrine

Prélever le cœur de la sucrine, sectionner net la racine et tremper la salade dans une eau très froide afin de la raffermir.

Détailler en quartiers le cœur de la sucrine et retirer si besoin est les feuilles ou les côtes superflues. Assaisonner la salade de vinaigrette, de fleur de sel et de poivre du moulin.





Tourte pasqualine aux légumes

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g	de pâte à l'huile
100 g	de courgettes violons
3	fleurs de courgette
50 g	de vert de blette
50 g	d'épinards en branches
150 g	de petits pois
150 g	de févettes
2	artichauts violets
2	oignons nouveaux
1	œuf
30 g	de parmesan râpé
6	œufs de caille
5 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
20 cl	de jus de volaille
	huile d'olives très mûres



Etaler finement la pâte à l'huile, de préférence au laminoir. Foncer 6 cercles à tarte de 12 cm de diamètre, en laissant dépasser 1 cm de pâte tout autour. Tailler 6 disques de 14 cm de diamètre. Disposer le tout sur une plaque à pâtisserie antiadhésive, couvrir d'un linge et conserver au frais.

Retirer le pistil des fleurs de courgette et couper ces dernières en fines lanières dans le sens de la longueur.

Laver les courgettes, les couper en deux dans le sens de la longueur et les émincer finement.

Effeuiller, laver et bien essorer les feuilles de blette et les épinards. Les émincer finement.

Ecosser les petits pois et les févettes.

Eplucher et tailler les oignons nouveaux en fines rondelles.

Tourner les fonds d'artichaut et les tailler en fines lanières.

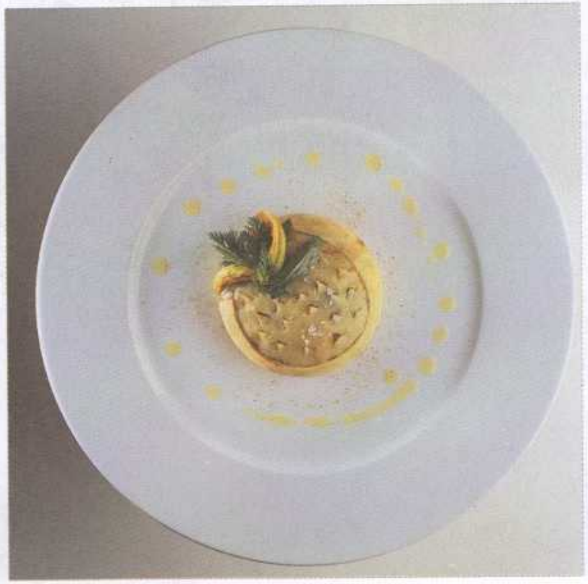
Placer tous les légumes, au fur et à mesure de leur préparation, dans un saladier, puis ajouter et mélanger rapidement l'œuf préalablement battu, le parmesan râpé, l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Dès que la farce est liée, monter les tourtes.

Finition et Présentation

Remplir les 6 fonds de tourte avec les trois quarts de la farce. Creuser un petit puits au centre de chacune d'elles et y casser un œuf de caille, en faisant attention de ne pas le percer. Compléter en répartissant le reste de farce.

Refermer chaque tourte avec un disque de pâte et souder les bords en les pinçant avec les doigts, puis badigeonner le dessus avec de l'huile d'olive et mettre au four à 210 °C pendant 18 minutes.

Lorsque les tourtes sont cuites, les dresser sur les assiettes, ajouter un cordon de jus de volaille chaud, les arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.



Très fine tarte

aux **primeurs** de nos **paysans**,
mélange d'**herbes** et de **salades** à peine tombées, **caillé** de **brebis** cassé

Pour 4 personnes

Ingrédients

750 g	de pâte à l'huile
4	gousses d'ail confites
1	jaune d'œuf
500 g	de mesclun
1/2	botte de marjolaine
1	botte de cerfeuil
8	asperges vertes
50 g	de févettes épluchées
50 g	de petits pois épluchés
8	radis
4	pots de caillé de brebis
8	carottes fanes
8	tomates confites
15	girolles moyennes
4	courgettes fleurs
6	fenouils fanes
6	fleurs de courgette
8	navets fanes
4	artichauts violets
10	oignons nouveaux
	huile d'olive pour cuisson
2 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olives très mûres
	fleur de sel



Préparation des tartelettes

Abaisser la pâte à l'huile très finement, puis détailler 4 ronds de 12 cm de diamètre et 4 autres de 15 cm de diamètre.

Huiler l'intérieur des cocottes et l'extérieur du couvercle. Poser les plus petits ronds sur les couvercles, mouler les plus grands dans les cocottes.

Laisser un rebord de 1,5 cm et couper le surplus. Piquer la pâte, la recouvrir de papier d'aluminium et verser des pois chiches à l'intérieur afin de maintenir la pâte dans sa forme initiale.

Badigeonner de dorure les couvercles, mettre au centre 1 gousse d'ail confite et cuire au four à 160 °C. Démouler à terme.

Equeuter les salades et trier les herbes. Les laver à grande eau, les essorer et les tenir au frais.

Préparation des légumes

Eplucher tous les légumes, les rincer et les égoutter.

Eplucher les carottes en laissant un peu de fanes et les émincer en sifflets.

Sectionner la fleur des courgettes, puis émincer ces dernières en fines tranches.

Retirer la première peau des fenouils, puis les émincer en fines tranches.

Eplucher les asperges, conserver les pointes sur 10 cm et les émincer en fines tranches.

Tourner les fonds d'artichaut, supprimer le foin à l'aide d'une cuillère parisienne et émincer les cœurs en fines tranches.

Défaire les fleurs de courgette en lanières.

Emincer les radis en fines lamelles.

Equeuter les fanes de carotte.

Eplucher les navets et les couper en fins copeaux.

Enlever la première peau des oignons.

Finition et Présentation

Dans un sautoir chaud, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir, au fur et à mesure et en fonction du temps de cuisson de chaque légume, les carottes, les oignons, les fenouils fanes, les artichauts, les navets fanes et les courgettes-fleurs. Verser le fond blanc, étuver à feu doux et glacer les légumes en fin de cuisson, puis ajouter les fleurs de courgette et les tomates confites.

Poêler les girolles vivement, les assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et d'huile d'olive.

Faire revenir vivement la salade avec un filet d'huile d'olive dans un sautoir chaud et la ranger dans le fond des tartelettes. Disposer les légumes par-dessus, en les rangeant harmonieusement.

Poser enfin les pots de caillé de brebis, et les assaisonner de mignonnette de poivre, d'huile d'olive et de fleur de sel.

Bouillon léger de lentille verte

en cappuccino, quelques gnocchi au lait caillé

Pour 4 personnes

Ingrédients

160 g	de lentilles vertes du Puy-en-Velay
100 g	de parures de jambon de montagne
2	échalotes
1	carotte
3	clous de girofle
1	feuille de laurier
1	branche de thym
	queues de persil
	sel gris de mer
	fleur de sel
60 g	de beurre
40 cl	de fond blanc de volaille

Gnocchi

500 g	de ricotta
30 g	de farine
1	jaune d'œuf
1	œuf entier
1	feuille de sauge
20 cl	de fond blanc de volaille
20 g	de beurre
30 g	de parmesan râpé
5 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel

Garniture

10 cl	de crème liquide
10 cl	de jus de volaille
1	carotte
100 g	de poitrine paysanne cuite
2	oignons nouveaux
20 g	de beurre
	huile d'olive pour cuisson

Soupe de lentilles

Mettre les lentilles vertes dans une passoire et les rincer abondamment sous l'eau froide du robinet.

Eplucher et laver la carotte et les échalotes. Planter les clous de girofle dans les racines d'une échalote.

Laver les queues de persil et confectionner un bouquet garni avec la feuille de laurier et la branche de thym.

Mettre les lentilles égouttées dans une casserole assez grande, ajouter le fond blanc de volaille et compléter avec de l'eau pour mouiller 5 cm au-dessus des lentilles.

Poser le récipient sur un feu vif et porter à ébullition. Ecumer, ajouter la garniture aromatique et laisser cuire pendant 25 minutes sur le bord de la plaque du fourneau, en maintenant un léger frémissement et en écumant souvent.

Aux trois quarts de la cuisson, saler à l'aide du sel gris de mer.

Retirer toute la garniture aromatique de la soupe et passer les lentilles avec leur jus de cuisson au mixer en incorporant le beurre. La passer au chinois étamine, la détendre légèrement si nécessaire avec du fond blanc de volaille et vérifier l'assaisonnement.

Confection des gnocchi

Dans un mixeur, mélanger la ricotta, la farine et le jaune d'œuf, puis incorporer l'œuf entier et le sel. Attention de ne pas faire chauffer l'appareil. Dès que le mélange est bien homogène, le débarrasser dans un saladier posé sur de la glace.

Former des petites quenelles à l'aide de 2 cuillères à café en argent et les plonger directement dans une casserole d'eau salée frémissante. Les laisser pocher pendant 3 minutes, puis les plonger dans un récipient d'eau glacée.

Egoutter les gnocchi en les manipulant délicatement et les ranger dans un plat huilé.

Garniture

Oter la couenne de la poitrine de porc cuite et tailler des lardons de 4 mm de côté.

Eplucher et laver la carotte et les oignons nouveaux.

Tailler les oignons nouveaux en fines rondelles de 1 mm d'épaisseur pour obtenir de beaux anneaux entiers et réguliers. Les séparer un par un et retirer la fine membrane qui se trouve entre les couches.

Tailler la carotte en salpicon régulier.

Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive et saisir les lardons de poitrine en leur donnant une belle coloration blonde. Ajouter le salpicon de carotte et les rouelles d'oignons nouveaux. Laisser compoter à couvert pendant 3 minutes et mouiller avec le jus de volaille dégraissé. Faire cuire doucement à couvert pendant 8 minutes sur le bord de la plaque du fourneau.

A la fin de la cuisson, ajouter 2 cuillerées à soupe de lentilles vertes cuites et égoutter, puis vérifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Mettre la crème liquide froide dans un saladier posé sur de la glace. La fouetter jusqu'à ce qu'elle soit mi-montée et qu'elle ait un peu de tenue. La débarrasser dans un récipient propre, la couvrir d'un film et la conserver au frais.

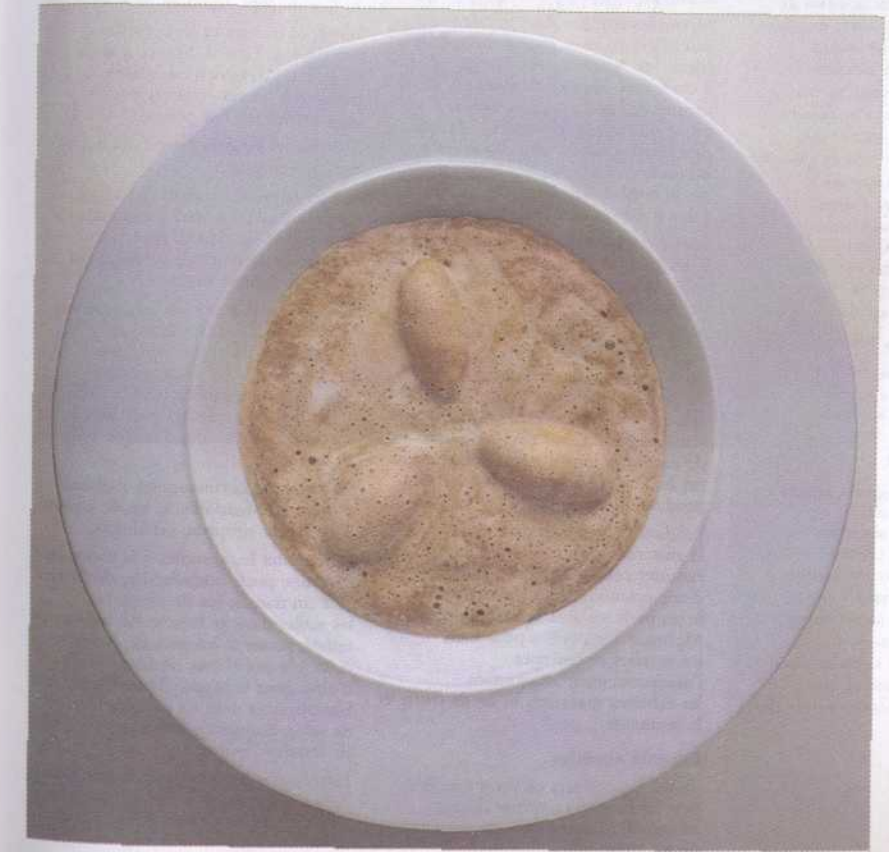


Finition et Présentation

Dans un sautoir, mettre le fond blanc de volaille, l'huile d'olive, la feuille de sauge et le beurre. Faire émulsionner en donnant un léger frémissement.

Mettre délicatement les gnocchi de ricotta dans le sautoir. Les saupoudrer de parmesan râpé et les rouler dans cette nage pour les enrober en donnant un mouvement circulaire au sautoir. Vérifier l'assaisonnement.

Dresser les gnocchi en rosace au fond de grandes assiettes creuses chaudes, répartir le ragoût de lentilles au jus de volaille et ajouter 1 cuillerée à soupe de crème mi-montée au centre. Verser le bouillon de lentilles vertes fumant dans une soupière chaude et servir aussitôt.



Germes de lentille verte du Puy

en **salade** et **cébettes** marinées au vieux **vinaigre**, **grattons** et **abattis** de **canard**

Pour 4 personnes

Ingrédients

240 g	de lentilles vertes du *Puy-en-Velay*
50 g	de germes de lentille verte
50 g	de céleri-branche
50 g	de carotte de sable
1	oignon paille
1	clou de girofle
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
	queues de persil
1	manchon de canard
	fleur de sel
	huile d'olive
10 g	de moutarde de Dijon
3 cl	de jus de canard
1/2	carotte
15 g	de beurre

Cébettes marinées

12	cébettes
5 cl	de vinaigre de vin vieux

Garniture

4	escalopes de foie gras
1,4 l	de bouillon de canard
12	têtes de canard
3 cl	d'huile d'olive
10 cl	de jus de truffe
1	citron
200 g	de panne de canard
	fleur de sel
8	rognons de canard

Lentilles vertes en salade

Eplucher l'oignon paille et piquer le clou de girofle dans la base des racines.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym et le laurier.

Mettre les lentilles dans un récipient assez haut et les recouvrir d'eau froide (deux fois leur volume). Porter à ébullition, écumer et ajouter la demi-carotte, le bouquet garni, l'oignon piqué du clou de girofle et le manchon de canard. Laisser cuire doucement en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. Saler aux trois quarts de la cuisson.

Lorsque les lentilles sont cuites, retirer le récipient de la source de chaleur et les laisser refroidir dans leur jus de cuisson.

Eplucher, laver et tailler en matignon régulière les 50 g de carotte et de céleri. Faire fondre une noix de beurre dans une sauteuse, ajouter la matignon de légumes et la faire suer sans coloration. Mouiller avec le jus de canard et laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, retirer toute la garniture aromatique des lentilles et égoutter celles-ci à l'aide d'une écumoire, puis les mettre dans le jus parfumé avec la matignon. Mélanger les lentilles pour bien les enrober et terminer l'assaisonnement en ajoutant les cébettes marinées, le jus de truffe et la moutarde.

Cébettes marinées

Tailler les cébettes en fines rouelles, puis les mettre à mariner durant au moins 2 heures dans du vinaigre de vin vieux.

Garniture

Etaler la panne de canard et la conditionner sous vide avec huile d'olive et la fleur de sel. La cuire dans un bain de cuisson réglé à 68 °C pendant 3 heures, puis la plonger dans un bain d'eau glacée et la tailler en fine julienne régulière.

Sortir les langues et les cervelles des têtes de canard. Mettre à dégorger les langues dans de l'eau glacée pendant 6 heures et réserver les cervelles sur une plaque.

Blanchir les langues puis, à ébullition, refroidir en glace.

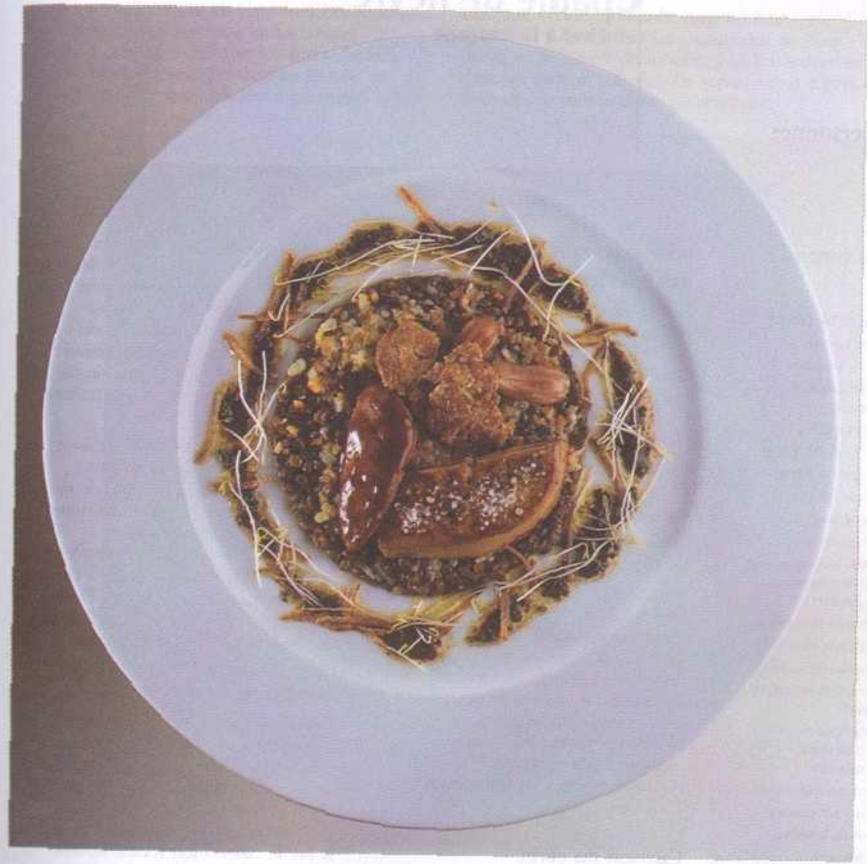
Retirer la première peau des langues de canard et les mettre à cuire dans du bouillon de canard. Au terme de la cuisson, retirer le cartilage qui se trouve dans la langue.

Blanchir les rognons en commençant la cuisson à l'eau froide, porter à ébullition et refroidir en glace. Les parer, puis les pocher dans du bouillon de canard (veiller à réduire le liquide de moitié avant de démarrer la cuisson, car celle-ci n'excède pas 30 minutes).

Au terme de la cuisson, les rognons doivent être fondants, le jus de cuisson d'un aspect sirupeux, gélatineux.

Faire sauter les cervelles à la meunière dans une poêle antiadhésive, déglacer avec un trait de jus de citron et les rouler dans ce beurre. En même temps, passer la julienne de couenne cuite à la poêle avec un filet d'huile d'olive pour la rendre croustillante. L'assaisonner avec un peu de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre.

Faire sauter les escalopes de foie gras dans un sautoir, puis les égoutter sur une grille et les assaisonner de fleur de sel et de poivre noir mignonnette.





Finition et Présentation

Dresser en fond d'assiette les lentilles, ajouter les abattis et disperser sur le dessus de façon élégante les germes de lentille.

Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.

Epaule de lièvre

en civet à la française



Pour 4 personnes

Ingrédients

12	épaules de lièvre
	fleur de sel
	farine tamisée
1	oignon paille de 100 g
3	gousses d'ail
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
	queues de persil
10 cl	de cognac
	vinaigre de vin vieux
1 l	de vin rouge corsé (côtes-du-rhône, par exemple)
20 cl	de fond de gibier
10 cl	de crème double
10 cl	de sang de gibier
20 g	de farine blanche tamisée
2 g	de poivre noir du Sarawak en grains
5	baies de genièvre
3	clous de girofle
5 cl	d'huile d'olive
20 g	de beurre
200 g	de poitrine de porc séchée

Garniture

20	oignons grelots
10 g	de sucre semoule
20 g	de beurre
20	boutons de guêtre
200 g	de pain de mie
50 cl	de beurre clarifié
1/4	de botte de persil plat
1 l	d'huile de pépins de raisin
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson
15 g	de beurrel

Mise en marinade des épaules de lièvre

Retirer la première partie des épaules de lièvre ainsi que le petit morceau d'os qui se trouve sur la partie externe. Garder toutes les parures pour la confection de la sauce. Parer les épaules de l'excédent de peau qui peut se trouver à chaque extrémité.

Eplucher l'oignon paille et le couper en mirepoix régulière.

Eplucher et dégermer les gousses d'ail.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym et le laurier.

Ranger par couches successives les épaules de lièvre avec la garniture aromatique, le poivre en grains, les baies de genièvre et les clous de girofle. Les arroser avec un tiers du cognac et enduire le dessus d'une fine pellicule d'huile d'olive. Mettre un poids pour presser l'ensemble du contenu de la terrine et laisser mariner au frais pendant 12 heures.

Cuisson du civet

Décanter à l'aide d'une fourchette le contenu de la terrine, en mettant d'un côté la viande et de l'autre l'ensemble de la garniture aromatique.

Tailler la poitrine de porc séchée en lardons réguliers, de 3 mm de côté sur toute la largeur de la poitrine.

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre avec le reste d'huile d'olive. Saisir les lardons en leur donnant une légère coloration blonde, puis les retirer de la cocotte et les égoutter dans une passoire.

Assaisonner légèrement les épaules de lièvre avec de la fleur de sel et les saisir avec toutes les parures dans la même cocotte que les lardons.

Lorsqu'elles sont bien colorées, flamber avec un autre tiers de cognac, laisser réduire, retirer toute la viande et faire suer, en lui donnant une légère coloration, la mirepoix d'oignon ayant servi à la marinade. Sans dégraisser la cocotte, saupoudrer la farine tamisée et la mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour la dextréniser.

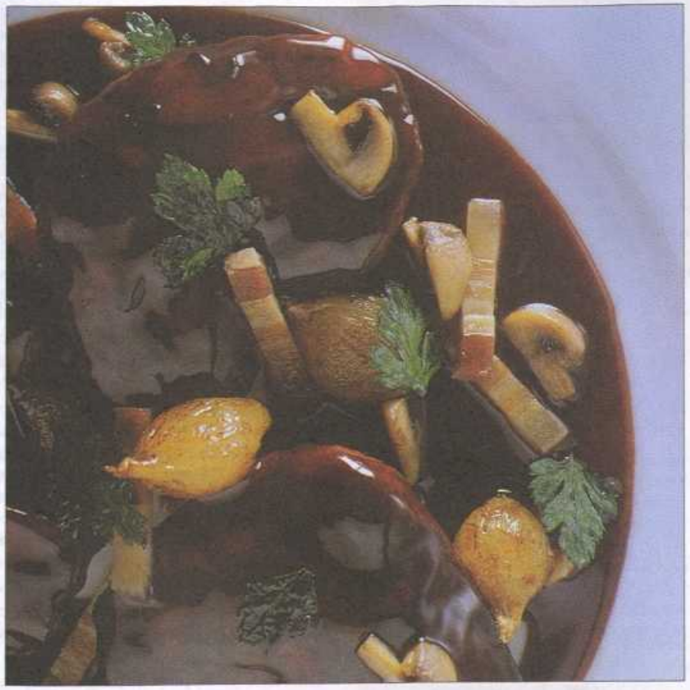
Remettre les épaules de lièvre avec les parures et les lardons dans la cocotte, puis mouiller avec le vin rouge et le fond de gibier. Remettre toute la garniture qui a servi à la marinade, saler légèrement avec la fleur de sel et laisser cuire à couvert doucement pendant 1 heure. Ecumer le plus souvent possible afin d'obtenir une belle sauce brillante et lisse.

Garniture

Eplucher et laver les oignons grelots, les mettre dans une cocotte en fonte et ajouter le sucre, le beurre, du sel et un tour de moulin à poivre. Verser 5 cl d'eau et laisser cuire à couvert dans un four réglé à 180 °C jusqu'à ce que le jus de cuisson soit réduit. Rouler les oignons dans ce caramel, puis lorsqu'ils sont glacés à blond, les débarrasser avec tout leur jus de cuisson.

Retirer la partie terreuse des champignons et les laver dans plusieurs bains d'eau froide pour retirer tout le sable, puis les égoutter sur une grille en Inox et les éponger. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, assaisonner les champignons et les saisir. Les égoutter dans une passoire pour récupérer la première eau de végétation, qui sera ajoutée au jus de cuisson du civet. Dans la même poêle, faire fondre une noix de beurre, saisir une deuxième fois les champignons jusqu'à ce qu'ils soient blonds et les égoutter.

Tailler le pain de mie en fines tranches régulières de 1 mm d'épaisseur, puis en rectangles de 6 x 4 cm. Faire chauffer le beurre clarifié, en imbiber les rectangles de pain de mie et les mettre entre deux plaques à pâtisserie. Les faire sécher et blondir dans un four réglé à 160 °C. Les sortir et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, puis les conserver dans un endroit tempéré. Ils seront servis à part, dans des serviettes pliées en artichaut.



Finition et Présentation

Lorsque les épaules sont fondantes, décanter une deuxième fois le civet pour être sûr d'obtenir une décantation parfaite. Mettre délicatement la viande (épaules et lardons) dans une cocotte propre, retirer tous les éléments de la garniture aromatique, les parures de lièvre qui sont en cuisson depuis le début ainsi que toutes les épices, et rectifier l'assaisonnement. Passer la sauce sur les épaules, ajouter le jus de cuisson des champignons et les champignons sautés, puis remettre le couvercle et laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un très léger frémissement.

Effeuiller le persil, le laver et l'éponger. Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une casserole, la porter à une température de 140 °C et frire doucement les feuilles de persil. Lorsqu'elles commencent à devenir translucides, les prélever à l'aide d'une écumoire et les égoutter sur une feuille de papier absorbant. Les saler aussitôt et changer autant de fois qu'il le faut le papier absorbant afin d'obtenir une friture très sèche. Le persil frit sera servi avec les croûtons de pain.

Mélanger le sang de gibier avec la crème double.

Egoutter toute la viande et les champignons de la cocotte, et les dresser harmonieusement sur les assiettes. Lier la moitié du jus de cuisson, hors du feu, avec le mélange de sang et de crème, ajouter le reste de cognac et un trait de vinaigre de vin vieux, puis donner un bon tour de moulin à poivre. Remettre dans la cocotte et mélanger l'ensemble du civet afin d'obtenir une sauce homogène, ajouter les oignons grelots et napper les épaules.

Lièvre de Sologne

en **râble** à la rôtissoire,
épaule en **marmelade** et **sauce** d'une **royale**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	lièvre de Sologne de 3 kg
2 cl	de cognac
	poivre mignonnette
20 g	de lard en très fines tranches
2	petites sommités de thym
3	baies de genièvre concassée
25 g	de pieds de cèpe
25 g	d'échalote
3 cl	de vin rouge très corsé
	fleur de sel
3	fines tranches de lard de Colonna
1	tête d'ail
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson

Sauce d'une royale

3,8 kg	de parures de lièvre
15 cl	d'huile de pépins de raisin
80 g	de beurre
500 g	d'échalotes taillées en grosses rouelles
3	têtes d'ail en chemise
1	bouquet garni
10	baies de genièvre
15 g	de poivre noir en grains
10 cl	de cognac
2,25 l	de vin rouge
	vinaigre de vin rouge

1re liaison

5	gousses d'ail
1	échalote
120 g	de poumons, de cœur et de rognons de lièvre

2e liaison

1 cl	de vinaigre de Barolo
80 g	de foie de lièvre
60 g	de foie gras confit
3 cl	de sang de lièvre
2 cl	de crème double

Garniture

24	macaroni longs
25 g	de foie gras de canard
25 g	de châtaigne
25 g	d'échalote
25 g	de cèpe
25 g	de ris de veau
50 cl	de bouillon de poule
25 cl	de gelée de pied de veau
15 cl	de jus de gibier
20 g	de beurre
2 cl	de jus de truffe
2 cl	de madère
2	rognons de lièvre
	fleur de sel
100 g	de parmesan
10 cl	de sauce crème
3	gousses d'ail

Préparation et cuisson du lièvre

Dépouiller le lièvre, le vider et inciser la peau du ventre en partant de l'arrière-train. Prendre soin de recueillir le sang. Réserver le foie et les poumons ainsi que les rognons. Lever les épaules et les cuisses.

Lever les deux filets en partant du haut des premières côtes jusqu'au bout du râble. Parer à vif les filets, les superposer tête-bêche pour obtenir une forme parfaitement régulière et ficeler tous les 1,5 cm ; dans les intervalles, enrouler de fines bardes de lard de Colonna de 5 mm de largeur.

Cuire à la rôtissoire le râble préalablement assaisonné de fleur de sel et d'huile d'olive, puis le laisser reposer dans un endroit tiède.

Supprimer l'os aux extrémités des pattes, peler à vif le bout de l'épaule et l'omoplate.

Assaisonner les épaules de lièvre de sel, de poivre, de thym et de genièvre, puis les emballer séparément dans de fines tranches de lard gras. Glisser les deux épaules dans un sac de cuisson sous vide avec le reste de la garniture et le vin rouge, et cuire sous-vide pendant 14 heures dans une ambiance à 62 °C par immersion, puis refroidir rapidement en glace.

Ouvrir les sacs, égoutter les épaules et conserver le jus de cuisson, qui sera ajouté dans la sauce de base.

Effilocher les épaules à l'aide d'une pince, en respectant le sens des fibres.

Sauce d'une royale

Passer au hachoir muni d'une grille très fine, les poumons et le cœur du lièvre en même temps que les échalotes et les gousses d'ail. Réserver cette liaison dans un bol au réfrigérateur.

Dans le bol d'un mixeur, mélanger le sang avec le vinaigre, la crème double, le foie et le foie gras. Réserver cette deuxième liaison dans une boite hermétique au réfrigérateur.

Verser le vin rouge dans une casserole, amener à ébullition et flamber pour enlever l'acidité, puis retirer du feu, et réserver.

Concasser les parures de lièvre et les mettre à rissoler dans la marmite avec de l'huile de pépins de raisin et le beurre. Bien pincer afin d'avoir un maximum de sucs. Ajouter l'échalote, l'ail en chemise et laisser cuire, puis verser le cognac et mouiller avec le vin rouge flambé ; cuire à feu doux en dépouillant la sauce.

Ajouter les épices et le bouquet garni, couvrir et glisser dans un four préchauffé à 130 °C pendant 6 heures (le vin ne doit pas bouillir, seulement frémir).

Verser le liquide de cuisson dans une casserole en la filtrant à l'aide d'une passoire fine, en appuyant bien pour exprimer tous les sucs, puis le passer dans un chinois pour supprimer la couche de graisse.

Verser le résultat de la sauce dans une sauteuse en cuivre et porter à ébullition. Dans un saladier, déposer le hachis de cœur et de poumons, mouiller avec une louche de liquide de cuisson et fouetter. Ajouter encore une louche de liquide, fouetter à nouveau et reverser le contenu du saladier dans la casserole. Porter à feu très doux et laisser frémir cette sauce durant 1 heure, puis passer la sauce au chinois étamine, en appuyant bien pour faire sortir tous les sucs. Remettre sur feu doux et laisser la sauce réduire encore un peu et se dépouiller pendant 15 minutes, en retirant à l'écumoire les impuretés qui montent à la surface.

Prélever environ 30 cl de sauce, les incorporer à la deuxième liaison en fouettant et reverser le contenu dans la sauce. Fouetter doucement pour mélanger et cuire à la nappe, puis filtrer à nouveau dans un chinois étamine et assaisonner au besoin avec un trait de cognac, un trait de vinaigre de vin rouge et du poivre du moulin.

Garniture

Cuire les macaroni dans une plaque à rôtir avec du beurre moussant et les gousses d'ail. Faire suer de façon à parfumer le tout.

Mouiller à hauteur et au fur et à mesure de l'absorption avec le mélange de bouillon de poule et de gelée de pied de veau. Cuire à couvert avec une feuille de papier d'aluminium pendant environ 12 minutes ; au terme de la cuisson, rouler les macaroni dans les sucs, puis les ranger en les serrant les uns contre les autres sur une plaque de métal, les couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et mettre à refroidir.

Découper à l'aide d'un emporte-pièce 8 disques de 5,5 cm de diamètre contenant dans la largeur 6 macaroni.

Déposer sur la moitié des disques un cercle de 3,5 cm de hauteur beurré et nappé d'une couche de sauce crème. Répartir la farce dans les cercles, surmonter d'un disque de macaroni, napper de sauce crème et parsemer de copeaux de parmesan. Passer au four à 150 °C pendant 5 minutes en gardant le cercle autour, puis sortir du four et passer sous la salamandre chaude pour dorer le parmesan. Presser légèrement afin d'égoutter l'excès de gras, démouler sur assiette et ôter le cercle.



Farce

Tailler en fin salpicon de 1 mm de côté le cèpe, l'échalote, les rognons et la châtaigne.

Tailler en brunoise le foie gras ainsi que le ris de veau.

Dans une poêle, faire sauter le foie gras et l'égoutter en conservant la graisse, puis verser celle-ci dans une sauteuse. Y faire revenir les cèpes, ajouter l'échalote et la châtaigne, laisser étuver, mélanger et assaisonner. Ajouter le ris de veau et les rognons à cru, puis lier avec le jus de gibier, le madère préalablement réduit à glace, le jus de truffe et le foie gras. Faire mijoter à feu doux pendant 10 secondes et refroidir sur glace.

Finition et Présentation

Réchauffer le râble, que l'on aura déficelé, dans le sautoir de cuisson avec une partie de la matière grasse ; déglacer le sautoir avec un trait de cognac et ajouter les gousses, en chemise et écrasées, de la tête d'ail.

Chauffer l'effilochée d'épaule dans un récipient au bain-marie, lier avec 1 cuillerée de sauce, assaisonner avec du poivre du moulin et former une quenelle à l'aide d'une cuillère, puis dresser sur assiette à côté des gratins de macaroni. Napper généreusement de sauce et dessiner sur le dessus une ligne de poivre mignonnette.

Présenter le râble en sautoir, découper en salle 2 tranches épaisses par personne et les dresser sur les assiettes.

Vanner la sauce afin de lui donner de la brillance, la filtrer et l'assaisonner de poivre du moulin, d'un trait de vinaigre de vin rouge et de cognac si besoin est. Servir la sauce à part, en cassolette.

Râble de lièvre cuisiné en cocotte

gnocchi de potiron à la truffe noire écrasée, chou vert farci, tranche épaisse de betterave glacée au vieux vinaigre

Pour 4 personnes



Ingrédients

2	lièvres entiers de 3 kg pièce
	fleur de sel
	poivre du Sarawak
1	fine bande de lard gras
3 cl	de beurre clarifié
30 cl	de sauce civet réalisée à base de lièvre
10 g	de couverture noire
	vinaigre de vin vieux
30 g	de beurre

Garniture

2	betteraves crues de 100 g pièce
	huile d'olive
	vinaigre balsamique
10 g	de beurre
	fleur de sel
1	chou vert frisé
200 g	de foie gras cru de canard
	gros sel gris de mer
40 cl	de jus de volaille
20 g	de graisse de foie gras de canard

Gnocchi de potiron

500 g	de potiron muscade
2	gousses d'ail
	fleur de sel
	huile d'olive
50 g	de farine blanche
1	œuf de 70 g
60 g	de ricotta
10 cl	de bouillon de poule
50 g	de beurre
20 g	de truffe noire du Périgord

Préparation et cuisson des lièvres

Retirer délicatement la peau des lièvres, les ouvrir et récupérer tout le sang qui s'en écoule. Les vider, garder les foies et les cœurs, qui seront mixés pour lier la sauce au moment de l'utilisation. Retirer les cuisses (et les garder pour une autre préparation) en les coupant à la fin des râbles. Retirer les avants en coupant après les troisièmes côtes.

Dénerver entièrement les râbles sans détacher les panoufles, puis couper ces dernières de manière qu'elles recouvrent juste un filet mignon en les rabattant dessous.

Tailler des bandes de barde de 1,5 cm de largeur sur toute la longueur. Barder et ficeler les râbles de lièvre, les conserver au frais.

Retirer les poumons des coffres (les conserver avec les foies et les cœurs), couper les épaules et le reste des avants en morceaux pour les mettre à mariner (voir recette de la marinade page 520).

Assaisonner les râbles de lièvre de fleur de sel.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une cocotte en fonte et saisir les râbles en leur donnant une belle coloration régulière. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter une noix de beurre et finir en arrosant sans cesse les rables de beurre moussant. Lorsqu'ils ont atteint la cuisson voulue, les retirer de la cocotte et les faire reposer sur une grille en Inox, puis les déficeler et retirer la barde de lard.

Garniture

Cuire les betteraves entières dans un récipient d'eau bouillante salée et les laisser refroidir dans leur jus de cuisson.

Retirer les grosses feuilles externes du chou vert, puis prélever ensuite 4 belles feuilles entières. Retirer la grosse côte centrale, les blanchir dans un récipient d'eau bouillante salée, les égoutter et les refroidir dans de l'eau glacée. Les sortir et les éponger sur un torchon propre et sec.

Tailler 4 beaux morceaux de foie gras cru de canard, les assaisonner de fleur de sel et d'un bon tour de moulin à poivre. Enfermer chacun d'eux dans une feuille de chou blanchie et les maintenir à l'aide de papier film.

Les cuire dans un couscoussier pendant 5 minutes, puis retirer le film et les reformer délicatement afin de les serrer légèrement et retirer l'excédent de gras. Les laisser refroidir.

Au moment de l'envoi, faire fondre le jus de volaille avec la graisse de foie gras. Réchauffer les choux farcis en les arrosant sans cesse de manière à leur donner un beau glaçage blond et homogène.

Purée de potiron

Eplucher et retirer les pépins du potiron. Le tailler en cubes réguliers.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte et ajouter les gousses d'ail en chemise éclatées. Ajouter les cubes de potiron, assaisonner légèrement de fleur de sel et faire compoter à couvert, doucement, sur le bord de la plaque du fourneau.

Lorsque le potiron est complètement cuit, retirer le couvercle et dessécher la pulpe, en remuant sans cesse et en faisant attention qu'elle ne prenne pas de coloration. Retirer les gousses d'ail, bien écraser le potiron à la fourchette, puis débarrasser la purée et la faire refroidir.

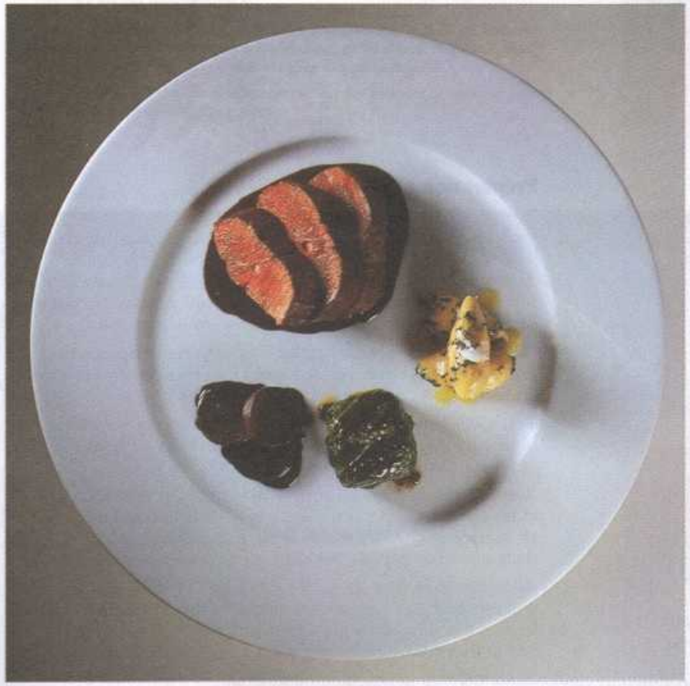
L'enfermer dans un torchon propre et sec, et la suspendre dans la chambre froide au-dessus d'un récipient pendant 24 heures.

Gnocchi

Dans un mixeur, mélanger la ricotta, la farine, la purée de potiron et une pincée de fleur de sel. Incorporer l'œuf légèrement fouetté au mélange précédent et débarrasser la pâte à gnocchi dans un saladier en Inox posé sur un lit de glace.

Faire des petites quenelles à l'aide de 2 cuillères à café en argent et les plonger directement dans une casserole d'eau salée frémissante. Les laisser pocher pendant 3 minutes, puis les plonger dans un récipient d'eau glacée.

Egoutter les gnocchi en les manipulant délicatement et les ranger dans un plat huilé.



Finition et Présentation

Nettoyer la truffe noire sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles. L'essuyer et l'écraser sur une feuille de papier sulfurisé, puis la débarrasser dans un récipient propre.

Réchauffer les râbles dans le four.

Eplucher les betteraves, tailler 4 belles tranches de 1 cm d'épaisseur et les faire chauffer dans un sautoir avec une noisette de beurre. Déglacer avec du vinaigre balsamique et arroser fréquemment les betteraves avec la réduction de vinaigre pour les rendre bien brillantes.

Réduire le bouillon de poule, ajouter le beurre et un trait d'huile d'olive. Une fois le mélange lié, ajouter délicatement les gnocchi de potiron. Parfuner de truffe hachée et enrober les gnocchi.

Finir de glacer les choux farcis.

Mixer les foies, les cœurs et les poumons des lièvres, puis les passer dans un tamis fin avec le foie gras cuit.

Chauffer la sauce civet dans une petite sauteuse et la filtrer.

Répartir la garniture sur les assiettes, trancher les râbles de lièvre devant les convives et saucer généreusement de sauce civet.

Râble de lièvre de Beauce

à la **broche** en **dolce forte**, **sauce** de **civet** corsée, **potiron** et **betterave**



Pour 4 personnes

Ingrédients

2	lièvres entiers de 3 kg pièce
20 g	de miel amer d'arbousier
15 g	de cacao amer en poudre
	fleur de sel
	poivre du Sarawak
1	fine bande de lard gras
30 cl	de sauce civet

Garniture

4	petites betteraves crues
400 g	de potiron muscade
	huile d'olive
	vinaigre balsamique
40 g	de beurre
	fleur de sel
2 g	*de mignonnette* de poivre du Sarawak
2 cl	de beurre clarifié
20	châtaignes cuites et épluchées
4	feuilles de chou vert
2	poires Martin sec

Préparation et cuisson des lièvres

Retirer délicatement la peau des lièvres. Les ouvrir et récupérer tout le sang qui s'en écoule, puis les vider et garder les foies et les cœurs, qui seront mixés pour lier la sauce au moment de l'utilisation. Retirer les cuisses (et les garder pour une autre préparation) en les coupant à la fin des râbles. Retirer les avants en coupant après les troisièmes côtes.

Dénerver entièrement les râbles sans détacher les panoufles, puis couper ces dernières de manière qu'elles recouvrent juste un filet mignon en les rabattant dessous.

Tailler des bandes de barde de 1,5 cm de largeur sur toute la longueur. Ensuite barder et ficeler les râbles de lièvre *et les conserver au frais.*

Retirer les poumons des coffres (les conserver avec les foies et les cœurs), couper les épaules et le reste des avants en morceaux pour les mettre à mariner (voir recette de la marinade page L/36) dans un récipient en Inox.

Assaisonner de fleur de sel les râbles de lièvre, les pendre à la broche et les cuire en les arrosant souvent pendant 12 minutes. Les laisser reposer dans un endroit tempéré sur une grille en Inox en les retournant fréquemment, puis les déficeler et les débarder. Les recouvrir d'une fine couche de miel d'arbousier et les saupoudrer de cacao amer avant de les réchauffer pendant 8 minutes dans un four réglé à 190 °C.

Garniture

Eplucher les poires et tailler dans le cœur 4 tranches épaisses, puis enlever les pépins à l'aide d'un emporte-pièce et rôtir *les tranches de poire dans le beurre clarifié.*

Tailler de gros triangles dans les feuilles de chou, en évitant au maximum les côtes. Les cuire à l'anglaise et les rafraîchir dans de l'eau glacée.

Cuire les betteraves entières *dans un récipient d'eau bouillante* salée et les laisser refroidir dans leur eau de cuisson.

Eplucher le potiron et y tailler des tranches de 1 cm d'épaisseur, puis détailler ces dernières en triangles de 4 cm de côté.

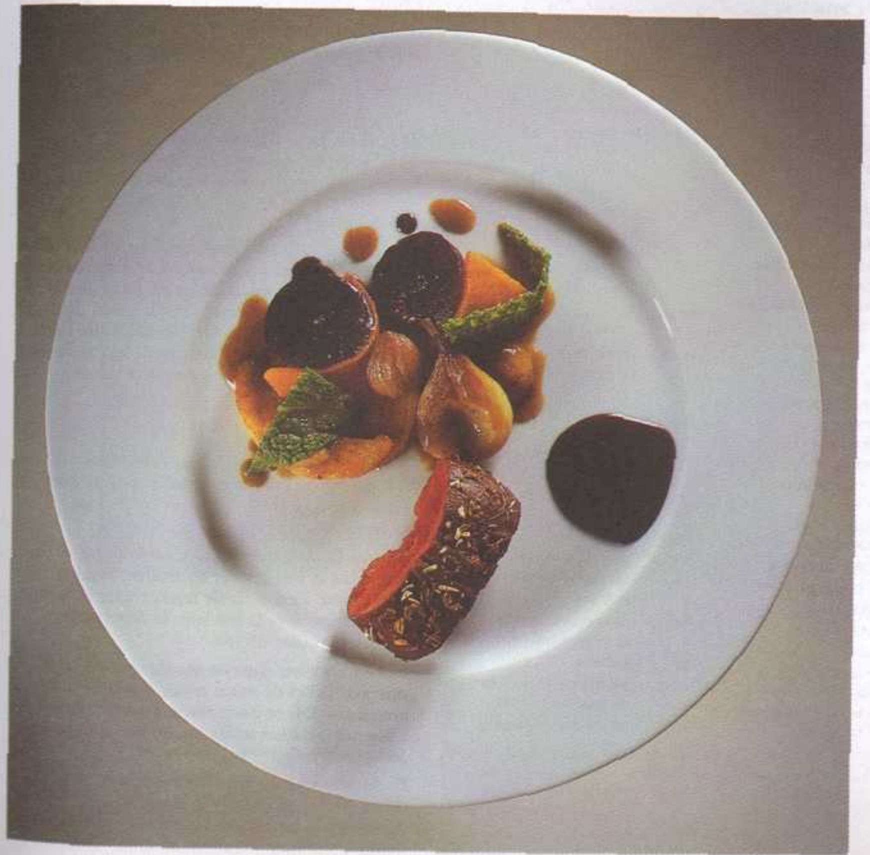
Finition et Présentation

Réchauffer les râbles recouverts de miel et de cacao dans le four.

Eplucher les betteraves en gardant les fanes. Les faire chauffer dans un sautoir avec une noisette de beurre, puis déglacer avec du vinaigre balsamique et les arroser fréquemment avec la réduction de vinaigre pour les rendre bien brillantes.

Faire fondre une noix de beurre dans une poêle. Lorsqu'il est noisette, ajouter les triangles de potiron et de chou, et les dorer. Ajouter ensuite les châtaignes et les poires, puis rectifier l'assaisonnement.

Dresser la garniture harmonieusement sur les assiettes, ajouter le râble de lièvre et napper de sauce civet.



Royale de lièvre truffée à l'ancienne

salsifis poêlés blonds, **tortellini** à la **farine de châtaigne, champignons des bois**

Pour 12 personnes

Ingrédients

1	lièvre de 4 kg
500 g	de barde fine
200 g	de crépine de porc
30 cl	de sauce d'une royale
1 cl	de jus de truffe
1 cl	de cognac

Farce

450 g	de foie gras de canard entier
200 g	de truffes noires coupées en bâtonnets
230 g	de chair de lièvre en dés
400 g	de chair de lièvre hachée
100 g	de lard de Colonna haché fin
80 g	de trompettes-de-la-mort poêlées, puis concassées
3	foies de lièvre hachés
80 g	d'épinards cuits et hachés
10 g	de truffe noire hachée
2	gousses d'ail, blanchies et hachées
4,5 cl	de jus de truffe
75 g	de glace de gibier
	fleur de sel
	quatre-épices
	cognac
120 g	de mie de pain trempée au lait
250 g	de lard gras coupé en gros dés

Farce à gratin

70 g	de lard gras
70 g	de foies de volaille
70 g	de chair de lièvre
2 cl	de vin rouge
2	gousses d'ail
	thym, laurier

Tortellini

50 g	de foie gras de canard coupé en petits dés
40 g	de châtaignes concassées
50 g	de ris d'agneau détaillé en petits dés
3	échalotes ciselées finement
60 g	de têtes de cèpe coupées en petits dés
15 cl	de jus de gibier
10 g	de persil concassé

Garniture

200 g	de trompettes-de-la-mort
20 cl	de fond blanc de volaille
65 g	de beurre
2 cl	de jus de truffe
10 g	de truffe noire écrasée
64	châtaignes cuites et épluchées
30	salsifis
50 g	de dés de foie gras de canard confit
10 cl	de jus de volaille

Préparation du lièvre

Le sortir de sa peau, l'ouvrir et retirer ses entrailles ; conserver le foie, le cœur, les poumons et les rognons. Désosser entièrement le lièvre sans le déchirer et couper la tête avec le haut du cou. Etaler la crépine sur un linge, la barde par-dessus, puis étendre le lièvre prêt à être roulé. L'assaisonner de sel et de poivre du moulin, puis le faire mariner avec le jus de truffe et le cognac.

Farce

Préparer séparément tous les ingrédients de la farce, puis, dans un saladier posé sur de la glace, les mélanger en terminant par la crème. Ajouter la farce à gratin et assaisonner.

Farce à gratin

Laisser fondre le lard gras détaillé en cubes dans une sauteuse avec les gousses d'ail entières et réserver dans un bol. Rissoler les foies de volaille ainsi que la chair de lièvre. Débarrasser, déglacer avec le vin rouge et ajouter 1 brindille de thym et 1/2 feuille de laurier. Réduire à sec, refroidir rapidement sur glace, puis mixer et passer au tamis fin.

Montage et cuisson

Détailler le foie de canard en deux dans la longueur, le poivrer et le saler, puis le faire mariner avec 1 cl de cognac et de 1 cl jus de truffe.

Etendre la moitié de la farce sur le lièvre et y déposer le foie gras et les truffes, rangées dans la longueur. Recouvrir de farce, rouler le lièvre en le serrant avec la barde et la crépine, puis le ficeler comme un rôti.

Le conditionner dans un sac de cuisson sous vide avec 10 cl de sauce royale (soudure à 6,8 ; pression à 3,4) et cuire par immersion d'eau à une température ambiante de 62 °C durant 36 heures.

En fin de cuisson, refroidir aussitôt dans un bain d'eau glacée, puis sortir le lièvre du sac sous vide, le couper en 12 tranches identiques et le conditionner de nouveau sous vide.

Garniture

Nettoyer les trompettes et les laver dans de l'eau claire, puis les égoutter et les saisir dans une noix de beurre.

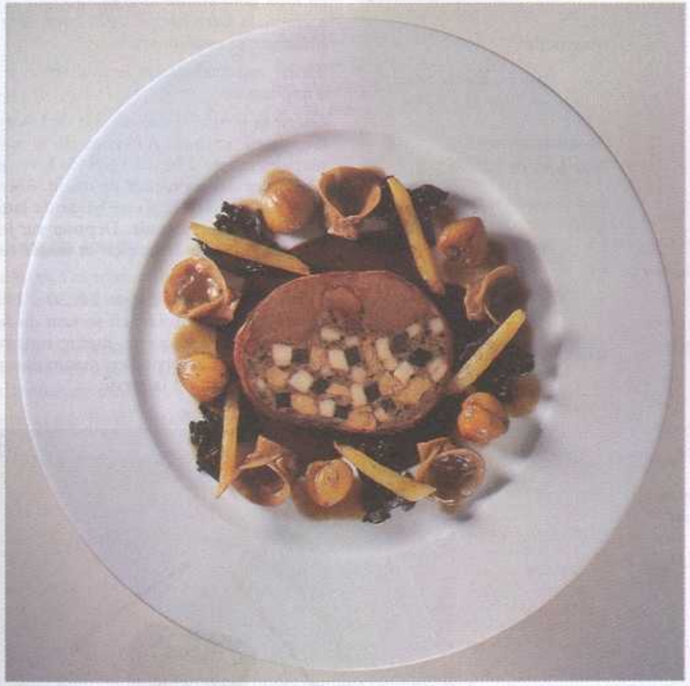
Eplucher les salsifis, les détailler en morceaux de 7 cm de long et couper les extrémités en biseau. Les étuver dans le fond blanc de volaille avec 50 g de beurre à feu très doux jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Incorporer la truffe écrasée et un trait de jus de truffe, puis lier avec les sucs de cuisson.

Tortellini

Dans une sauteuse, faire suer les dés de cèpe, ajouter les échalotes et laisser étuver. Poêler les ris d'agneau, les ajouter dans la sauteuse avec 4 châtaignes écrasées et le persil. Laisser mijoter à feu doux, puis lier avec le jus de gibier et le foie gras. Refroidir sur glace.

Abaisser finement la pâte à la farine de châtaigne et y détailler des carrés de 7 x 7 cm.

Répartir la farce sur la moitié des carrés de pâte, recouvrir de l'autre moitié et former les tortellini sur le bout du doigt.



Finition et Présentation

Pocher les tortellini dans du bouillon de poule, puis les égoutter.

Chauffer le lièvre. Dans une sauteuse chaude, faire suer les champignons au beurre, puis ajouter le jus de volaille, les châtaignes, le foie gras coupé en dés et les tortellini. Lier l'ensemble, qui doit être très goûteux.

Vanner la sauce afin de lui donner de la brillance, la filtrer et l'assaisonner de poivre du moulin, d'un trait de vinaigre et de cognac si besoin est. Présenter la sauce à part, en cassolette.

Dresser le lièvre au centre, la garniture autour, puis saucer et servir aussitôt.

Terrine de lièvre de Haute-Provence



Pour 4 personnes

Ingrédients

1	très beau lièvre
8	truffes de 30 g chacune
500 g	de barde fine

Farce

Détailler en dés

250 g	de lièvre
200 g	de lard de Colonna

Hacher à la grille la plus grosse

100 g	de poitrine paysanne
150 g	de lard de Colonna
300 g	de chair de lièvre
100 g	de foie gras

Farce à gratin

60 g	de chair de lièvre
60 g	de foie de lièvre
60 g	de lard gras
1/4	de feuille de laurier
1	branche de thym
1	gousse d'ail
1 cl	de cognac
4 cl	de vin rouge

Abats du lièvre

	rognons
	poumons
	foie
	cœur
2	échalotes ciselées puis suées
1	gousse d'ail blanchie puis hachée
100 g	de trompettes-de-la-mort sautées et hachées au couteau
100 g	de pain de mie trempé dans 50 g de crème liquide
1 c. à s.	de sang de lièvre

Marinade

poivre, porto, fleur de thym et laurier

Assaisonnement (par kilo de farce)

14 g	de sel
2 g	de poivre
1 g	de genièvre
1 g	de quatre-épices
	fleur de thym
	porto légèrement réduit
2 cl	de cognac

Lever les filets du lièvre et dénerver les cuisses.

Hacher à l'aide d'un couteau les abats et leur garniture, puis transvaser le tout dans un saladier en Inox posé sur de la glace. Ajouter la farce à gratin, la farce hachée et la farce en morceaux. Mélanger et assaisonner.

Barder convenablement le fond et les parois d'une terrine.

Garnir la terrine d'une couche de farce de 5 mm d'épaisseur environ. Au centre du moule ainsi préparé, ranger 2 beaux filets de lièvre et les border des morceaux de truffe. Recouvrir ces filets de farce et d'une barde de lard, et les enduire de marinade. Déposer sur le dessus une petite feuille de laurier et laisser reposer pendant 2 heures.

Cuire au bain-marie durant 2 h 30 à 150 °C. Laisser un peu refroidir en sortant du four, puis avec une petite plaquette, mettre sous presse légère. Laisser la terrine en maturation pendant 48 heures avant de la servir.



Epaisse darne de loup

de **Méditerranée** saisie à l'**huile d'olive** puis **déglacée** au **jus** de **légumes à la grecque**, poêlée de **girolles** et d'**aubergines** frites



Pour 4 personnes



Préparation du loup

Ecailler le loup, l'ébarber et le vider de ses entrailles, puis sectionner la tête et la queue.

Inciser le long de l'arête dorsale et ventrale, de part et d'autre, afin de les sectionner de moitié.

Retirer la peau des filets. Détailler des darnes de 160 g chacune dans la partie la plus charnue du poisson et les ficeler par deux fois afin de les maintenir en forme.

Nettoyer la tête du loup, l'ouvrir en deux et la rincer sous l'eau courante.

Jus de légumes

Emincer finement le fenouil. Couper les champignons de Paris en quartiers et les faire suer à feu très doux dans une cocotte avec l'ail en chemise. Verser le vinaigre de vin blanc, puis le vin blanc, réduire à glace et ajouter le fond blanc bouillant et la tête du loup.

Enfermer dans une mousseline le poivre, la coriandre, les zestes de citron, le fenouil sec, le thym frais et les queues de persil. Jeter la bourse d'aromates dans la cocotte et laisser cuire pendant 30 minutes, puis filtrer dans une étamine.

Garniture

Détailler les aubergines en grosses frites de 12 cm de longueur sur 1 cm de côté. En prévoir 3 par personne.

Nettoyer le pied des girolles, laver les champignons dans une bassine d'eau claire et les essuyer avec un linge humide.

Dans une poêle très chaude, faire revenir pendant 30 secondes les girolles avec le beurre et l'huile d'olive, puis les laisser égoutter afin qu'elles perdent une partie de leur eau de végétation.

Préparer la tempura en mélangeant la farine de riz, le jaune d'œuf et de l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide.

Finition et Présentation

Raidir les darnes de loup dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, les retirer et verser le vinaigre de vin blanc. Le réduire à sec, puis verser le jus de légumes. Ajouter le beurre, poser les poissons et cuire au four dans une ambiance à 180 °C pour que la température à cœur atteigne 52 °C.

Réduire le jus de cuisson afin de lui donner de la consistance et un goût corsé, et acidifier d'un trait de vinaigre de xérès.

Rouler les aubergines dans la tempura très fluide, les frire dans l'huile de pépins de raisin jusqu'à ce qu'elles soient blondes et croustillantes.

Faire sauter les girolles et les poivrer au dressage.

Disposer les girolles en fond d'assiette, poser une darne de loup dessus, les frites d'aubergine sur le poisson et saucer généreusement.

Présenter le reste de la sauce à part, en saucière.

Ingrédients

1	loup de ligne de 3 kg
10 cl	de vinaigre de vin blanc
20 g	de beurre
	huile d'olive
4	branches de persil frit

Garniture

4	aubergines
500 g	de girolles moyennes
2 cl	d'huile d'olive
20 g	de beurre

Tempura

50 g	de farine de riz
1	jaune d'œuf
	eau
1 l	d'huile de pépins de raisin

Jus de légumes

2	gousses d'ail
250 g	de fenouils frais
150 g	de champignons de Paris
2	bâtons de fenouil sec
4	rubans de zeste de citron
40	graines de coriandre
20	grains de poivre noir
15 cl	de vinaigre de vin blanc
20 cl	de vin blanc sec
80 cl	de fond blanc de volaille
1 cl	de vinaigre de xérès
40 g	de beurre
3 cl	d'huile d'olive
	queues de persil

Loup de Méditerranée à la plancha

artichauts épineux, une rôtie à l'anchois

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	loup de 3 kg
10	artichauts épineux avec la queue
10 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
1/4	de botte de persil plat
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olives très mûres

Sauce

1	cuisse de poulet
50 g	de poitrine de porc séchée, coupée en tranches
3	échalotes
1	gousse d'ail
50 g	de beurre
10	grains de poivre noir du Sarawak
6	grains de poivre long d'Indonésie
1/2	citron
50 cl	de fond blanc de volaille

Rôties

1	échalote
4	gamberoni décortiqués (ou 4 queues de langoustine décortiquées)
6	filets d'anchois à l'huile
1 c. à c.	de câpres au vinaigre
1 c. à c.	de pâte d'olive
1	ficelle
	huile d'olive pour cuisson



Préparation du loup

Ecailler, vider et rincer le loup. Lever les filets, retirer la peau et les arêtes, et tailler 4 pavés de 160 g chacun dans la partie la plus charnue des filets. Garder 30 g de chair du ventre ou de la queue pour la rôtie. Fendre la tête du poisson en deux, retirer les yeux, la laver pour retirer les parties sanguinolentes et l'égoutter.

Base de sauce

Eplucher les échalotes et les couper en lamelles régulières.

Détailler la poitrine séchée en lardons.

Couper la cuisse de poulet en quatre, sans enlever la peau ni les os.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un filet d'huile d'olive avec 20 g de beurre et y saisir les morceaux de cuisse et les lardons. Ajouter les échalotes émincées et la gousse d'ail écrasée mais non épluchée, laisser fondre doucement pendant 5 minutes, puis ajouter la tête du loup et la faire revenir pendant 5 minutes. Ajouter les deux sortes de poivre légèrement concassés, mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille et laisser frémir pendant 50 minutes, en écumant régulièrement. Laisser reposer durant 10 minutes, passer au chinois étamine dans un récipient en Inox et refroidir aussitôt.

Garniture

Couper les queues d'artichaut à 4 cm du fond. Eplucher les queues et les couper en rondelles. Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive, ajouter les queues émincées, les faire fondre sans coloration et saler légèrement. Mouiller de fond blanc à hauteur et laisser cuire, puis mixer et passer au tamis.

Effeuiller les fonds d'artichaut, les éplucher, retirer le foin et les plonger dans une jatte d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).



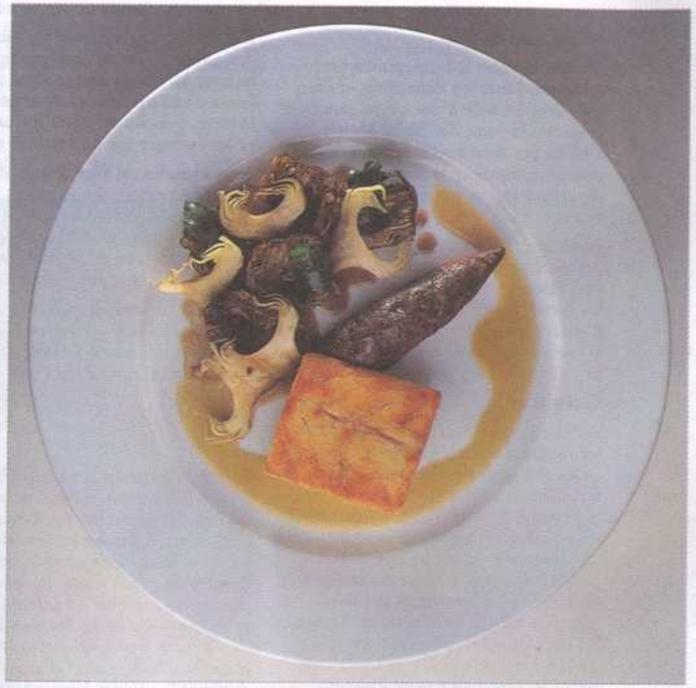
Préparation des rôties

Eplucher l'échalote, la ciseler et la faire fondre à feu doux sans coloration dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Lorsqu'elle est tendre, la débarrasser et la faire refroidir.

Au couteau, hacher finement les gamberoni, les filets d'anchois, les 30 g de chair de poisson réservés et les câpres. Mélanger le tout avec la pâte d'olive et la fondue d'échalote froide.

Couper la ficelle en deux dans le sens de l'épaisseur, puis recouper chaque moitié en deux. Faire sécher les 4 morceaux de ficelle au four à 180 °C pendant 5 minutes : ils doivent être colorés et bien secs.

Les recouvrir de la farce au gamberoni en faisant un dôme.



Finition et Présentation

Huiler la plancha et attendre qu'elle soit très chaude pour saisir les pavés de loup, préalablement salés et huilés. Laisser cuire doucement pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, égoutter les fonds d'artichaut, en couper 6 en deux dans le sens de la hauteur et les rôtir dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive pendant 8 à 10 minutes. Emincer finement les 4 fonds restants et les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, un trait de jus de citron, de la fleur de sel, un tour de moulin à poivre et des feuilles de persil plat concassées.

Faire chauffer une poêle et y saisir les rôties côté farce. Porter le fond de sauce à ébullition et le lier avec la purée de queues d'artichaut. Hors du feu, ajouter 30 g de beurre, un filet d'huile d'olives très mûres et quelques gouttes de jus de citron. Vérifier l'assaisonnement.

Disposer au fond des assiettes les artichauts émincés à crus et assaisonnés, retirer les pavés de loup de la plancha et les poser directement dessus. Mettre les fonds d'artichaut cuits de chaque côté, ajouter un cordon de sauce autour et la rôtie sur un côté. Donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Loup de Méditerranée

cuit à la **plancha** et saucé de **pulpe de tomates** aux **citrons** du pays, **haricots cocos** du val Nervia, **amandes fraîches** et **girolles**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	loup de 3,5 kg
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olives très mûres
	fleur de sel

Sauce

500 g	de tomates bien mûres
	fleur de sel
	vinaigre de Barolo
	huile d'olives très mûres
5	feuilles de basilic vert
1 c. à c.	de concentré de tomates
5	citrons de Menton
2	carrés de sucre

Garniture

200 g	de petites girolles
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olives très mûres
20 g	de beurre
22	amandes fraîches
1/2	botte de basilic opale
150 g	de haricots cocos du val Nervia
1	feuille de sauge
1/2	branche de romarin
	grains de poivre du Sarawak
	gros sel gris de mer
20	olives noires dénoyautées
2	tomates en grappes mûres

Préparation du loup

Ecailler et vider le loup, puis retirer les ouïes. Lever les deux filets et ôter les arêtes à l'aide d'une petite pince ainsi que la peau des filets. Mettre à blanc ces derniers en retirant délicatement toute la zone rouge de graisse qui se trouve sur la partie externe.

Portionner les pavés de loup à 170 g par personne. Les mettre sur une plaque, les couvrir d'un film et les conserver en chambre froide. Conserver les parures des ventres pour la confection d'une autre recette.

Garniture

Ecosser les haricots cocos frais, les mettre dans une casserole et les recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition, écumer et ajouter la sauge, la branche de romarin et les grains de poivre, préalablement enfermés dans une bourse en tissu. Laisser cuire pendant environ 1 heure en maintenant un léger frémissement, puis saler aux trois quarts de la cuisson. Lorsque les cocos sont cuits, les retirer de la source de chaleur et les laisser refroidir dans leur eau de cuisson.

Lorsqu'ils sont tièdes, les égoutter et les éplucher afin de retirer la peau épaisse qui les enrobe. Ensuite, les mettre dans un récipient propre et les recouvrir d'huile d'olive pour leur éviter de dessécher.

Ouvrir les amandes fraîches, retirer la membrane jaune qui les entoure et les séparer en deux.



Retirer la partie terreuse du pied des girolles. Gratter légèrement le pied et laver les champignons dans plusieurs bains d'eau froide afin de retirer toute la terre, puis les égoutter sur un tamis et les éponger sur un torchon sec.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle noire et saisir les girolles. Les assaisonner de fleur de sel et, lorsqu'elles commencent à rejeter leur eau de végétation, les égoutter dans une passoire.

Peler les tomates, préalablement ébouillantées, les couper en quartiers et retirer les intérieurs. Ensuite, les tailler en julienne régulière de 3 mm de largeur.

Sauce

Eplucher 2 citrons à vif en veillant à bien retirer tout le ziste, puis les tailler en tranches régulières de 3 mm d'épaisseur et les disposer, en les serrant, dans un plat sabot, de préférence en fonte. Presser le reste des citrons, ajouter les carrés de sucre et recouvrir de ce jus les tranches de citron pelées à vif. Recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium, disposer le plat au-dessus du fourneau et laisser confire les citrons doucement pendant 6 à 7 heures.

Retirer le pédoncule des tomates, laver ces dernières et les couper en quartiers. Enlever les pépins et passer les tomates dans un bol mixeur pour les réduire en purée avec le concentré de tomates. Les débarrasser dans un récipient en Inox et ajouter les feuilles de basilic vert.

Finition et Présentation

Faire chauffer la plancha.

Assaisonner les filets de loup de fleur de sel et les huiler légèrement. Les cuire en commençant par le côté de présentation et en leur donnant une belle coloration blonde et régulière. Lorsqu'ils sont presque cuits, les mettre sur une grille recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Remettre le jus de tomate dans le bol mixeur en le filtrant au chinois étamine. Ajouter un filet de vinaigre de Barolo, une pincée de fleur de sel et un bon tour de moulin à poivre. Emulsionner la sauce avec de l'huile d'olives très mûres et la verser dans un saladier. Ecraser à l'aide d'une fourchette la moitié des citrons confits et les incorporer au jus de tomate.

Egoutter les cocos cuits. Dans un récipient, assaisonner les amandes fraîches, les cocos cuits et les bâtonnets de tomate crue, puis ajouter les olives noires dénoyautées et les feuilles de basilic opale.

Finir la cuisson des pavés de loup en les passant au four.

Faire fondre le beurre et le porter au stade de noisette. Ajouter les girolles égouttées, les assaisonner et les débarrasser.

Dresser les filets de loup sur assiette, verser un cordon de jus de tomate crue autour et répartir harmonieusement la garniture sans oublier les tranches de citron confit restantes. Arroser d'un bon filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.



Loup de la Méditerranée

darne et **pavé, beurre noisette** aux petites **câpres, tomates** mi-séchées

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	loup de ligne de Méditerranée de 3,5 kg
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olives très mûres

Sauce

20 g	de petites câpres
200 g	de beurre noisette
10 cl	de bouillon de poule
3 cl	de jus de veau
2 cl	de vinaigre de xérès

Garniture

Persil frit

1 l	d'huile de pépins de raisin
1	botte de persil plat

Panisses

60 cl	d'eau
250 g	de farine de pois chiche
1 cl	d'huile d'olive
1 l	d'huile de pépins de raisin

Socca

100 g	de farine de pois chiche
37,5 cl	d'eau
	huile d'olive

Tomates confites

20	tomates romaines
3 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
4	gousses d'ail en chemise
1	branche de thym
1	branche de romarin

Préparation du loup

Ebarber le poisson, l'écailler, sortir les entrailles et détacher la tête et la queue, puis le rincer et le sécher sur un linge. Détailler 4 belles darnes de 120 g pièce, dans la partie arrière de la queue et lever les 2 filets qui se trouvent au niveau du ventre. Oter les arêtes de ces derniers à l'aide d'une pince, retirer la partie de chair qui se trouve au niveau des arêtes du ventre pour ne garder que les dos et y tailler 4 pavés réguliers de 80 g pièce.

Garniture

Pâte à socca

Diluer la farine de pois chiche dans l'eau avec de l'huile, assaisonner de sel et laisser reposer au froid durant 24 heures.

Tomates confites

Peler les tomates, les couper en quatre dans le sens de la longueur et ôter les pépins. Ranger les tomates sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, ajouter les branches de thym et de romarin, les gousses d'ail en chemise écrasées mais non épluchées et de la fleur de sel. Arroser d'un trait d'huile d'olive et confire à four doux (80 °C) pendant 3 heures.

Panisses

Diluer la farine de pois chiche dans 30 cl d'eau froide et faire chauffer le reste d'eau avec le sel. Lorsque la farine de pois chiche est bien diluée, verser l'eau bouillante dessus en remuant sans cesse. Remettre sur le feu et cuire doucement tout en remuant pendant 17 minutes.

Mixer la préparation chaude, ajouter l'huile d'olive, filtrer dans un chinois et verser sur une plaque recouverte d'un film étirable avec un bord de 1 cm d'épaisseur. Bien étaler la préparation, remettre un film dessus et stocker en chambre froide pendant 3 heures.

Ensuite, tailler de grosses frites de 8 cm de long sur 1,5 cm de large.

Au moment de servir, les panisses seront plongés dans une friteuse réglée à 160 °C jusqu'à ce qu'ils prennent une belle coloration blonde et qu'ils soient bien croustillants.

Persil frit

Conserver les branches de persil entières (ôter seulement la base trop grosse), les laver et les sécher sur un linge.

Les frire à 130 °C jusqu'à évaporation de l'eau de végétation afin d'obtenir des branches très sèches. Les assaisonner dès qu'elles sortent de la friteuse et les poser sur un papier absorbant, qui sera changé aussi souvent que nécessaire pour obtenir une friture bien sèche.





Finition et Présentation

Assaisonner les morceaux de loup (4 morceaux de dos et 4 darnes), les badigeonner à l'huile d'olive avec un pinceau et les griller sur la braise.

Chauffer le plat à socca, verser 5 cl d'huile d'olive, puis ajouter la pâte et cuire à four chaud afin de caraméliser la surface de la galette, qui doit devenir croustillante.

Faire cuire les panisses au tout dernier moment.

Chauffer les tomates à four doux.

Faire bouillir le bouillon de poule avec le jus de veau, ajouter du sel et le vinaigre de xérès, puis émulsionner avec le beurre noisette afin d'obtenir une vinaigrette tiède et ajouter les câpres.

Dresser les tomates au fond des assiettes, le loup à cheval par-dessus et le persil frit. Disposer la socca dans la poêle de service chaude et les panisses dans des serviettes pliées en grenouille. Mettre la sauce autour et arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, puis parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.

Loup de Méditerranée

en **filet** finement **taillé quadrillé au gril** de la *cheminée*,
des **supions sautés** et d'autres **frits, jus** de **poisson, citron** et **huile d'olive**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	loup de Méditerranée de 4 kg
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Jus de poisson

1 l	de gelée de pied de veau
1 l	de fond blanc de volaille
200 g	de fenouils frais
200 g	d'oignons blancs
5	tranches de citron
4	branches de thym citron
10	*grains de poivre* noir
20 g	de graines de coriandre
100 g	de beurre
2 cl	huile d'olive pour assaisonnement
2 cl	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Garniture

1 kg	de supions
2 cl	huile d'olive pour cuisson
1	citron
1 l	d'huile de pépins de raisin

Tempura

150 g	de farine de riz
1	jaune d'œuf
1	œuf entier

Préparation du loup

Ecailler, ébarber et vider le poisson. Sectionner la tête et la queue, puis rincer le loup sous l'eau courante et le sécher sur un linge.

Fendre la tête et la faire dégorger après avoir retiré les yeux et les ouïes.

Lever les filets, enlever les arêtes et retirer la peau. Retirer les morceaux de chair sanguinolente. Détailler des pavés épais de 340 g pièce et les recouper dans l'épaisseur afin d'obtenir de fines tranches de 170 g.

Les disposer sur un plat très légèrement huilé et les tenir au frais.

Jus de poisson

Emincer finement les fenouils et les oignons.

Dans une cocotte en fonte, les faire suer sans coloration, puis ajouter les tranches de citron.

Mouiller avec la gelée de pied de veau et le fond blanc, porter à ébullition et écumer.

Ajouter la coriandre et le poivre, préalablement enfermés dans un gaze, et la tête de loup. Cuire à feu très doux, dépouiller en fin de cuisson afin d'avoir un jus très clair et filtrer sur une étamine. Le bouillon doit être gélatineux.

Lier le jus de poisson avec le beurre et l'huile d'olive, verser le jus du demi-citron et ajouter les pluches de thym citron au tout dernier moment.

Garniture

Séparer les corps des supions des gros tentacules, retirer le cartilage ainsi que les peaux internes et externes, puis rincer sous l'eau courante. Séparer les têtes des corps, les égoutter et les sécher parfaitement sur un linge.

Tempura

Mélanger dans un bol la farine de riz, l'œuf et le jaune d'œuf. Travailler avec un fouet et passer dans un chinois étamine afin d'éviter les grumeaux.

Finition et Présentation

Cuire le loup sur le gril, en le marquant sans le quadriller d'un seul côté.

Saisir les corps des supions dans un sautoir chaud, les assaisonner de poivre du moulin, de fleur de sel et de jus de citron, et verser un filet d'huile d'olive.

Passer les têtes dans la tempura, les plonger dans un bain de friture chaud à 180 °C et les égoutter sur un linge.

Dresser les supions en fond d'assiette, le poisson chaud dessus et les têtes frites éparpillées sur ce dernier.

Servir le jus en saucière.





Rôti de loup de Méditerranée

tomate confite *écrasée*,
une **grenobloise** classique

Pour 4 personnes



Ingrédients

1	loup de Méditerranée *de 1,8 kg*
2 g	de poivre du Sarawak
4	branches de persil frit

Garniture

48	*pétales* de tomate confite
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
2	tranches de pain de mie de 5 mm d'épaisseur
2 c. à s.	de câpres *au vinaigre*
1	citron
1/4	de botte de persil
50 cl	de beurre clarifié
50 g	de beurre demi-sel

Préparation et cuisson du loup

Ecailler, ébarber et vider le loup soigneusement, puis le rincer sous l'eau courante et le sécher sur un linge.

Lever les filets de l'arête, prélever 2 beaux pavés de 180 g pièce dans chaque filet et trancher la peau du ventre.

Rabattre la peau de façon à former des petits rôtis, qui seront maintenus avec deux tours de ficelle.

Démarrer la cuisson côté peau dans une poêle noire avec de l'huile d'olive, puis la finir dans du beurre moussant. Assaisonner le loup de fleur de sel et de poivre du moulin.

Garniture

Ecraser à l'aide d'une fourchette les pétales de tomate confite et les assaisonner d'huile d'olive.

Tailler les tranches de pain de mie en petits dés. Faire sauter ces derniers dans une poêle au beurre clarifié, jusqu'à ce qu'ils blondissent, puis les débarrasser.

Peler le citron à vif et le couper en petits dés de 5 mm de côté. Egoutter les câpres.

Faire fondre le beurre demi-sel. Quand il est noisette, y faire revenir les câpres, puis les dés de citron, et au dernier moment les croûtons. Bien assaisonner et ajouter les pluches de persil.

Finition et Présentation

Répartir les pétales de tomate confites dans les assiettes. Poser les morceaux de loup par-dessus, puis arroser avec la grenobloise et décorer d'une branche de persil frit.

Loup de Méditerranée taillé épais

quadrillé au **gril** de la **cheminée**, la **peau croustillante**,
tomates en **gremolata**, **olives** taggiasche en **beignets** blonds

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	loup de Méditerranée de 3 kg
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olives très mûres
	fleur de sel

Garniture

2 l	d'huile de pépins de raisin
4	grosses pommes de terre de Manosque
100 g	de tapenade
80 g	de chair de loup
2	jaunes d'œufs
1 c. à s.	de fécule de pomme de terre
3	citrons de Menton
6	tomates très mûres
12	olives taggiasche dénoyautées
1 c. à s.	de câpres
4	*branches* de marjolaine
1	carré de sucre
2 cl	de vinaigre balsamique



Préparation du loup

Ecailler et vider le loup, puis retirer les ouïes. Retirer la tête et la queue. Lever les filets et oter les arêtes à l'aide d'une petite pince. Retirer la peau des filets, la dégraisser complètement et enlever délicatement la couche de nerf. Tailler des rectangles réguliers de 6 x 4 cm et les conserver dans un bain d'eau froide légèrement salée.

Découper 4 pavés de loup de 170 g pièce. Les mettre sur une plaque, les couvrir d'un film et les conserver en chambre froide. Conserver les parures des ventres pour la confection de la farce des beignets.

Beignets aux olives

Tailler de fines lamelles de pomme de terre à la mandoline et les calibrer à l'emporte-pièce cannelé de 6 cm de *diamètre*.

Blanchir chaque rondelle de pomme de terre pendant 2 secondes dans de l'eau bouillante salée, puis la plonger dans une jatte d'eau glacée.

Couper en salpicon les parures du ventre du loup et les mélanger avec la tapenade.

Pour coller les beignets, confectionner un mélange composé d'un jaune d'œuf et de la fécule de pomme de terre.

Disposer les rondelles de pomme de terre sur un papier absorbant pour les sécher, les badigeonner avec le mélange de jaune d'œuf et de fécule, disposer au centre une noisette de farce et refermer avec une deuxième rondelle. Compter 5 beignets par personne.

Au moment de servir, tremper les beignets dans un bain de friture à 175 °C. Une fois cuits, les éponger sur du papier absorbant et les poivrer avant de les servir.

Marmelade

Peler les tomates, les couper en quartiers et les épépiner.

Prélever le zeste d'un citron à l'aide d'un couteau économe et le tailler en fine julienne régulière. La blanchir trois fois et la confire avec le jus du citron et le carré de sucre.

Lever les suprêmes des 2 autres citrons.

Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire fondre les tomates avec les quartiers de citron. En finition, ajouter les zestes confits et égouttés, les câpres, les olives, les pluches de marjolaine et le vinaigre balsamique. Laisser compoter l'ensemble pendant 1 minute, puis vérifier l'assaisonnement et donner un bon tour de moulin à poivre.

Finition et Présentation

Dans une poêle, saisir les rectangles de peau à feu doux en les laissant sécher pour les rendre croustillants.

Huiler légèrement les pavés de loup et démarrer la cuisson sur le gril du côté de la présentation. Retourner le poisson régulièrement et, une fois la cuisson désirée atteinte, l'assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Dresser la marmelade sur les assiettes et disposer dessus les filets de loup. Ajouter les beignets et les peaux séchées, puis arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.

Pavé de loup aux asperges

cébettes et **truffes noires**

Pour 4 personnes



Ecailler le loup, l'ébarber et le vider soigneusement, puis le rincer sous l'eau courante et le sécher sur un linge. *Sectionner la queue et la tête.*

Lever les filets de l'arête, prélever 2 beaux pavés de 180 g pièce dans chaque filet.

Enlever les folioles des asperges, les sectionner de biais afin de conserver uniquement 4 cm de la pointe et les laver dans une bassine d'eau froide.

Retirer la première peau et le germe des févettes. Conserver les févettes crues.



Ingrédients

1	loup de Méditérranée de 3 kg
2	gousses d'ail en chemise
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
	poivre mignonnette
56	asperges fillettes
40	cébettes
100 g	*de févettes écossées*
40 g	de truffes noires hachées
25 cl	de bouillon de poule
10 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
40 g	de beurre
5 cl	de jus de truffe

Finition et Présentation

Egoutter les asperges et les cébettes dans une passoire, puis les assaisonner de sel fin.

Dans une cocotte chaude, verser 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, saler les pavés de loup et les rôtir avec l'ail en chemise. Ajouter le beurre, les asperges et les cébettes ; au terme de sa cuisson, réserver le loup sur une grille dans un endroit tempéré. Déglacer avec le bouillon de poule et laisser mijoter à feu doux pendant 4 minutes.

Une fois les cébettes et les asperges cuites, réserver sur une plaque.

Réduire le jus de cuisson si nécessaire, le filtrer et ajouter le jus de truffe et la truffe hachée. Faire réduire le jus de cuisson jusqu'à la consistance souhaitée et monter à l'huile d'olive.

Rouler à nouveau les légumes dans le jus de cuisson et ajouter les févettes. Dresser les légumes à l'assiette, en les nappant généreusement de jus de cuisson, et poser dessus les pavés de loup, préalablement assaisonnés de fleur de sel et de poivre du moulin.

Loup en darne

comme un **tournedos** au poivre rôti, un **jus** court aux **truffes écrasées,** **pommes** *fondantes et têtes de* **cêpe** *en gratin*

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	loup de 2,5 à 3 kg
	huile d'olive pour cuisson
20 g	de beurre
	huile d'olives très mûres
	fleur de sel
	poivre noir mignonnette

Garniture

8	cèpes de 100 g pièce
2	grosses pommes de terre à chair ferme
2	échalotes
1	oignon de 50 g
50 g	de jambon de Jabugo
3	gousses d'ail en chemise
60 g	de beurre
	huile d'olive pour cuisson
10 g	de chapelure
20 cl	de fond blanc de volaille
200 g	de graisse de canard
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
1	talon de jambon de Jabugo
1/4	de botte de persil plat
1/4	de botte de ciboulette

Sauce

30 g	de carottes
1	oignon de 50 g
1	branche de céleri
60 g	d'échalotes
1 cl	de vinaigre de xérès
1 cl	de vin blanc
25 cl	de jus de volaille
20 g	de truffes noires
	fleur de sel

Préparation du loup

Ecailler le poisson, le vider par les ouïes et tailler 4 belles darnes de 250 g chacune.

Couper la tête en deux, retirer les yeux et la faire dégorger sous un filet d'eau froide pendant 30 minutes.

Garniture

Essuyer les cèpes à l'aide d'un torchon propre et retirer la partie terreuse des pieds à l'aide de la pointe d'un couteau fin. Séparer les têtes des queues. Conserver les têtes entières et tailler les queues en brunoise régulière sans faire de parures.

Tailler également le jambon en fine brunoise.

Faire fondre la graisse de canard dans un récipient suffisamment grand pour contenir toutes les têtes de cèpe les unes à côté des autres. Ajouter 2 gousses d'ail en chemise, le talon de jambon, le thym et le laurier. Assaisonner avec de la fleur de sel et ranger les têtes de cèpe. Les laisser confire doucement sur le bord de la plaque du fourneau pendant 1 heure en maintenant une température constante de 80 °C.

Eplucher les échalotes et l'oignon, puis les ciseler finement. Ecraser 1 gousse d'ail en chemise sans l'éplucher. *Effeuiller, laver, essorer et concasser* le persil. Ciseler finement la ciboulette.

Dans un sautoir, faire fondre sans coloration les échalotes, l'oignon ciselé et la gousse d'ail en chemise écrasée avec une noix de beurre. Lorsque les échalotes et l'oignon sont bien cuits, ajouter la brunoise de jambon *et laisser cuire l'ensemble durant* 5 minutes, toujours sans coloration.

Pendant ce temps, saisir la brunoise de pieds de cèpe dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter ensuite les cèpes à la fondue d'échalotes, d'oignon et de jambon. Vérifier l'assaisonnement, ajouter les fines herbes et, lorsque la farce est froide, incorporer la chapelure avec un filet d'huile d'olive.

Lorsque les têtes de cèpe sont cuites, les retirer de la source de chaleur et les laisser refroidir dans leur jus de cuisson.

Beurrer un plat en terre. Placer les têtes de cèpe égouttées, les recouvrir de farce et d'un peu de chapelure, puis ajouter une belle noix de beurre et les cuire pendant environ 10 minutes dans un four chaud. Une fois cuites, les réserver au-dessus du fourneau en les recouvrant d'une feuille de papier d'aluminium.

Tourner les pommes de terre en forme de bouchon de manière à obtenir 2 gros cylindres et y tailler 8 belles rondelles de 1 cm d'épaisseur et arrondir les angles. Faire chauffer de l'huile d'olive dans un sautoir et colorer les pommes de terre, puis *déglacer avec* le fond blanc et le jus de volaille. Ajouter une bonne noisette de beurre et cuire au four en arrosant très souvent, comme pour des pommes fondantes.

Confection de la sauce

Faire revenir les échalotes *et la garniture aromatique* dans une cocotte en fonte. Concasser légèrement la tête du loup et l'ajouter à la garniture aromatique, puis laisser compoter l'ensemble pendant 5 minutes. Déglacer avec le vinaigre de xérès et le vin blanc, faire réduire et mouiller avec le jus de volaille. Cuire durant 15 minutes environ et passer au chinois étamine. Porter à ébullition et réduire jusqu'à consistance voulue, puis ajouter la truffe noire hachée, et laisser infuser jusqu'au moment de servir.

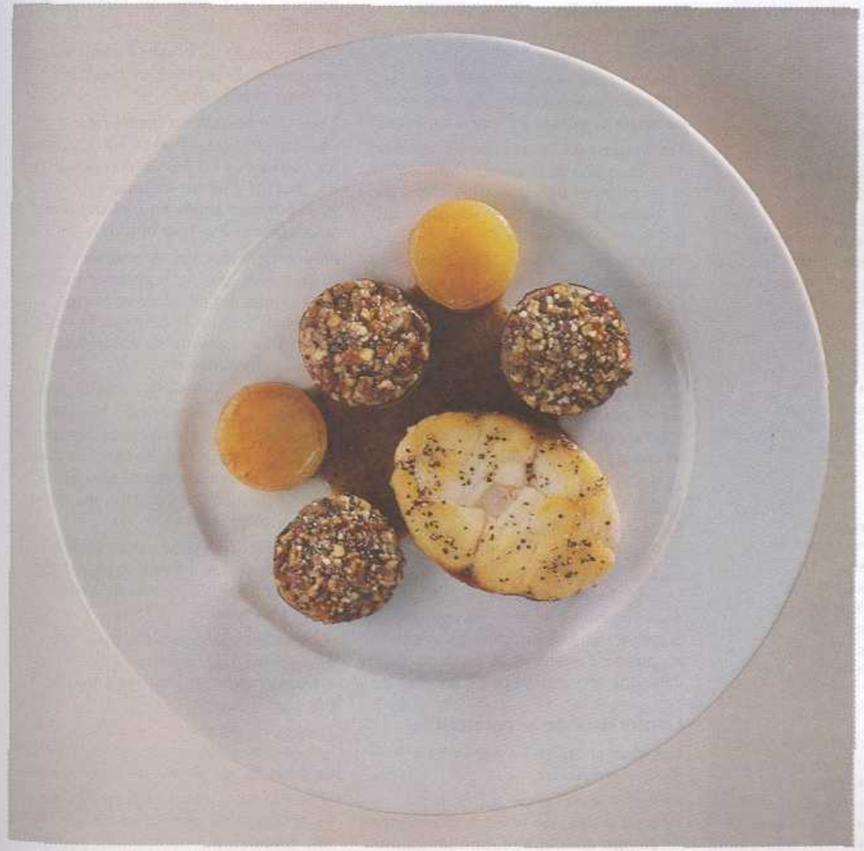


Finition et Présentation

Assaisonner le poisson avec du sel et du poivre mignonnette. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir et dorer les tournedos de loup. Lorsque tous les côtés sont colorés, ajouter une noix de beurre et finir la cuisson à la manière d'un filet de bœuf, en arrosant sans cesse avec le beurre qui devient moussant. Dès que les tournedos sont cuits, les débarrasser sur une grille, les arroser de la graisse de cuisson et les laisser reposer au-dessus de la plaque du fourneau.

Lorsque les pommes de terre sont cuites et qu'elles sont bien glacées, les répartir sur les assiettes en les intercalant avec les têtes de cèpe farcies. Disposer les darnes de loup, les arroser d'huile d'olives très mûres et parsemer quelques grains de fleur de sel.

Faire chauffer la sauce et rectifier l'assaisonnement, puis la verser en saucière. Elle sera mise en salle autour des tournedos. Servir aussitôt.



Pavé de loup

cuit **croustillant** à la peau,
jus de **ratatouille, panisses** et **basilic** frit



Pour 4 personnes

Ingrédients

1	loup de 3,5 kg
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olives très mûres
	fleur de sel
20 g	de beurre

Ratatouille

200 g	d'oignons blancs
100 g	de poivrons verts
100 g	de poivrons rouges
200 g	de courgettes
200 g	d'aubergines
500 g	de tomates en grappes bien mûres
5	gousses d'ail
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
5	queues de basilic
1 c. à c.	de concentré de tomates
	huile d'olive
	huile d'olives très mûres
	queues de persil

Panisses

500 g	de farine de pois chiche
2 l	d'eau
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
3 l	d'huile de pépins de raisin

Garniture

2	bottes de basilic vert
2 l	d'huile de pépins de raisin
	fleur de sel
12	pétales de tomate confite

Préparation du loup

Ecailler le poisson, l'ébarber, le vider, puis lever les filets. Détailler 4 pavés épais de 160 g pièce, les inciser sur la peau et les réserver au frais.

Panisses

Mettre à bouillir 1 litre d'eau dans une casserole assez grande et la saler.

Dans un saladier en Inox, délayer la farine de pois chiche avec le second litre d'eau froide.

Lorsque l'eau bout, la verser sur la farine de pois chiche dissoute et mélanger vivement à l'aide d'un fouet.

Transvaser tout le contenu du saladier dans la casserole et laisser cuire la préparation pendant 20 minutes sur la plaque du fourneau, en mélangeant le plus souvent possible.

Passer la préparation au chinois étamine dans la cuve d'un mixeur, ajouter de l'huile d'olive et lisser en faisant tourner la lame, puis transvaser dans une plaque protégée d'un film étirable et l'étaler sur une épaisseur de 1 cm.

Recouvrir la pâte à panisses d'une deuxième feuille de papier film pour éviter qu'elle ne sèche et la laisser prendre en chambre froide pendant 10 heures.

Tailler la pâte en rectangles réguliers de 1,5 x 8 cm.

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin à 150 °C et frire les panisses en leur donnant une belle coloration blonde. Les égoutter à l'aide d'une écumoire et bien les éponger sur du papier absorbant, puis les saler, les poivrer fortement et les dresser dans une serviette pliée en grenouille.

Confection de la ratatouille

Eplucher et tailler les oignons en mirepoix régulière.

Passer les poivrons sur la flamme. Lorsque la peau est brulée uniformément, les plonger directement dans un bain d'eau glacée pour arrêter la cuisson, les égoutter et les peler.

Supprimer le pédoncule et les ouvrir en quatre. Retirer la petite membrane interne avec les pépins et tailler les poivrons en mirepoix de la même taille que les oignons.

Laver les aubergines et les courgettes, puis les tailler comme les oignons.

Enlever le pédoncule des tomates et les tailler en cubes.

Confectionner le bouquet garni avec les queues de persil et de basilic, le thym et le laurier.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un filet d'huile d'olive, ajouter les oignons et les laisser compoter avec les gousses d'ail en chemise et le bouquet garni, en leur donnant une légère coloration blonde.

Ajouter le concentré de tomates et le faire suer afin de supprimer l'acidité, puis ajouter les poivrons et laisser compoter à couvert doucement sur le bord de la plaque du fourneau pendant 10 minutes.

Faire chauffer un bon filet d'huile d'olive dans une poêle noire et faire blondir les aubergines. Les assaisonner légèrement ensuite de fleur de sel, les égoutter dans une passoire et récupérer le gras de cuisson pour renouveler cette opération avec les courgettes.

Lorsque les courgettes sont saisies et égouttées, les ajouter aux aubergines et à la fondue d'oignons, de tomates et de poivrons.

Ajouter les quartiers de tomate crue, assaisonner légèrement et cuire à couvert dans un four réglé à 120 °C pendant 4 heures.

Lorsque la ratatouille est cuite, retirer le bouquet garni et passer l'ensemble du contenu de la cocotte à la niçoise.

Débarrasser la sauce ratatouille dans un récipient en Inox en la filtrant dans une étamine, puis la refroidir aussitôt.

Finition et Présentation

Effeuiller les feuilles de basilic. Faire chauffer l'huile de pépins de raisin à une température constante de 140 °C, y plonger les feuilles de basilic et les faire frire. Lorsqu'elles commencent à devenir translucides, les retirer à l'aide d'une écumoire et les mettre sur une feuille de papier absorbant. Les assaisonner de fleur de sel et les stocker au-dessus du fourneau. Changer le papier autant de fois que nécessaire afin d'obtenir une friture très sèche.

Egoutter les pétales de tomate confite.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle noire. Assaisonner les pavés de loup avec de la fleur de sel et les saisir du côté peau en leur donnant une belle coloration blonde et régulière. Les retourner, ajouter une noix de beurre et finir la cuisson en les arrosant sans cesse de beurre moussant, en veillant à garder la peau croustillante. Lorsque la cuisson souhaitée est atteinte, mettre les pavés de loup sur une grille en Inox.

Réchauffer la sauce, ajouter un filet d'huile d'olives très mûres et émulsionner légèrement à l'aide d'un fouet.

Dresser les pavés de loup sur les assiettes, ajouter les panisses, les pétales de tomate confite et les feuilles de basilic frites. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Présenter la sauce à part et apporter en salle.



Loup de Méditerranée

en **filet** taillé **épais,** finement **pané** de **poivre** et de **genièvre,** la **peau croustillante,** fin **beignet de pomme de terre** fourré d'**olives, asperges vertes, sauce** liée à l'asperge

Pour 6 personnes

Ingrédients

1	loup de Méditerranée de 3 kg
5	baies de genièvre
8	grains de poivre noir
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson

Sauce liée à l'asperge

4 cl	d'huile d'olive
1	cuisse de poulet
40 g	de poitrine paysanne
3	gousses d'ail
1	échalote émincée
80 g	de queues d'asperge émincées
8	de poivre long d'Indonésie
15	grains de poivre noir du Sarawak
80 g	d'asperges vertes
5 cl	de fond blanc de volaille
2 cl	de crème montée
	fleur de sel

Purée d'asperges

200 g	d'asperges balais
25 cl	de fond blanc de volaille
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
1 cl	de jus de truffe
2 cl	d'huile d'olives très mûres

Asperges vertes

30	asperges vertes demoiselles
20 cl	de fond blanc de volaille
30 g	de parmesan
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson

Beignets de pommes de terre

2	grosses pommes de terre
40 g	de bas-ventre de loup
50 g	d'olives noires concassées
20 g	d'échalote ciselée
	fleur de sel
1	jaune d'œuf
20 g	de fécule de pomme de terre
1 l	d'huile d'arachide

Préparation du loup

Nettoyer le poisson, couper la tête et la séparer en deux. Lever les filets, retirer la peau et toutes les parties sanguinolentes.

Couper dans les filets 6 pavés épais de 180 g pièce.

Détailler la peau en quatre et l'inciser en biais deux fois.

Sauce liée à l'asperge

Faire rissoler la cuisse de volaille concassée dans une cocotte noire avec de l'huile d'olive. Ajouter la poitrine, laisser colorer légèrement et faire suer l'ail en chemise, l'échalote et les queues d'asperge.

Dégraisser, mouiller avec le fond blanc et ajouter une demi-tête du poisson et les poivres. Laisser cuire pendant 50 minutes en dépouillant, puis passer à l'étamine.

En finition, réduire la base de sauce, lier avec la purée d'asperges, assaisonner de jus de truffe, d'huile d'olive et de poivre du moulin, et incorporer la crème montée sans la mélanger.

Purée d'asperges

Laver les asperges balais, les émincer finement et les faire revenir dans un filet d'huile d'olive. Les assaisonner de fleur de sel et verser le fond blanc à peine à hauteur afin qu'il soit réduit au terme de la cuisson.

Verser le tout dans le thermomixeur afin d'en faire une très fine purée, passer sur le tamis et refroidir sur de la glace afin de conserver la couleur.

Asperges vertes

Eplucher le bas des asperges sur une longueur de 5 cm et retirer les folioles. Laver les asperges et les sécher.

Dans un sautoir, les raidir à l'huile d'olive, ajouter le fond blanc bouillant et les cuire rapidement.

En finition, les cuire à la meunière sans coloration et les rouler dans le parmesan râpé.

Beignets de pomme de terre

Pour la farce, hacher les joues de loup, faire suer les échalotes et concasser les olives noires. Mélanger le tout.

Eplucher les pommes de terre, les émincer à la mandoline très finement et les blanchir à l'eau bouillante. Les rafraîchir et les sécher sur un linge. Poser au centre de chaque tranche 1 cuillerée à moka de farce aux olives et souder les beignets avec un mélange de jaune d'œuf, de fécule et d'eau froide. Prévoir 5 beignets par personne.

Frire les beignets dans deux bains d'huile d'arachide, le premier à 130 °C et le deuxième à 160 °C.

Finition et Présentation

Huiler légèrement les pavés de poisson et démarrer la cuisson sur le gril du côté de la présentation. Retourner le loup régulièrement et, une fois la cuisson désirée atteinte, l'assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Dresser les asperges cuites en fond d'assiette, le loup, les beignets et la peau à cheval dessus ainsi que la peau.

Saupoudrer de poivre et de genièvre haché fin.

Présenter la sauce à part, dans une saucière.



Pavé de loup de Méditerranée

piqué de **fenouil** et d'**ail confit**, cuit lentement pour être **fondant**, la peau **croustillante**, **aubergines** moelleuses, **jus vinaigré**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	loup de Méditerranée de 3 kg
1	bulbe de fenouil
6	gousses d'ail en chemise
50 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
	poivre mignonnette
	baies de genièvre

Jus vinaigré

100 g	d'échalotes émincées en épaisses rouelles
20	grains de poivre noir
1	branche de fenouil sec
6 cl	de vinaigre de xérès
80 cl	de fond blanc de volaille
7 cl	d'huile d'olive
4	aubergines

Garniture

4	belles côtes de blette
12	oignons nouveaux de 30 g pièce
18	pétales de tomate confite
2	belles aubergines
4	cèpes bouchons
50 g	de mie de pain (baguette)
1	œuf
30 g	de farine
5 cl	d'huile d'olive
20 g	de beurre
60 g	de girolles
1 l	d'huile d'olive
5 cl	de fond blanc de volaille

Préparation et cuisson du loup

Ecailler, ébarber et vider le loup soigneusement, le rincer sous l'eau courante et le sécher sur un linge. Sectionner la queue et la tête, lui retirer les veines ainsi que les yeux et la faire dégorger dans une bassine d'eau froide.

Lever les filets de l'arête, prélever 4 beaux pavés de 240 g pièce et trancher la peau en laissant 2 mm de chair dessus. Réserver au frais.

Confire le fenouil avec l'ail en chemise dans une marmite à four doux (80 °C) durant 1 h 30. Sortir de l'huile à la fin de la cuisson, détailler en gros bâtonnets et laisser refroidir.

Piquer la chair du loup d'ail et de fenouil confit, et inciser la peau. Coller une feuille de papier sulfurisé entre la chair et la peau afin de pouvoir séparer les deux morceaux en fin de cuisson.

Démarrer la cuisson côté peau dans une poêle noire avec de l'huile d'olive, en posant un poids sur les morceaux pour que la peau soit très croustillante.

En fin de cuisson, assaisonner le loup de fleur de sel et de poivre mignonnette.

Jus vinaigré

Dans une cocotte en fonte, verser un filet d'huile d'olive, faire suer l'échalote avec le poivre noir et le fenouil sec, puis verser 5 cl de vinaigre de xérès et le réduire à sec. Mouiller avec le fond blanc et porter à ébullition avec la tête du loup. Ecumer, cuire à feu doux pendant 40 minutes et filtrer dans une étamine.

Couper en deux les aubergines, émincer la chair, saler et arroser d'huile d'olive. Poser dans un plat en terre et confire au four à 140 °C durant 3 heures, puis tenir au tiède à couvert.

Lier le bouillon dans le thermomixeur avec une partie de la pulpe d'aubergines, l'huile d'olive, un trait de vinaigre, du sel et du poivre.

Garniture

Parer les aubergines, les tailler en dés réguliers de 1,5 cm de côté et les faire suer à l'huile d'olive.

Séparer le vert de blette du blanc. Dénerver le vert, le laver et l'essorer. Eplucher le blanc, le parer aux extrémités et le faire étuver à feu doux dans un filet d'huile d'olive, puis mouiller avec du fond blanc à hauteur.

Laisser cuire, ajouter une belle noix de beurre et glacer les morceaux de légume dans les sucs en fin de cuisson.

Gratter le pied des cèpes et des girolles, les laver sous l'eau courante et les essuyer. Paner à l'anglaise les champignons, puis les frire dans l'huile d'olive à 180 °C pour les rendre croustillants et dorés.

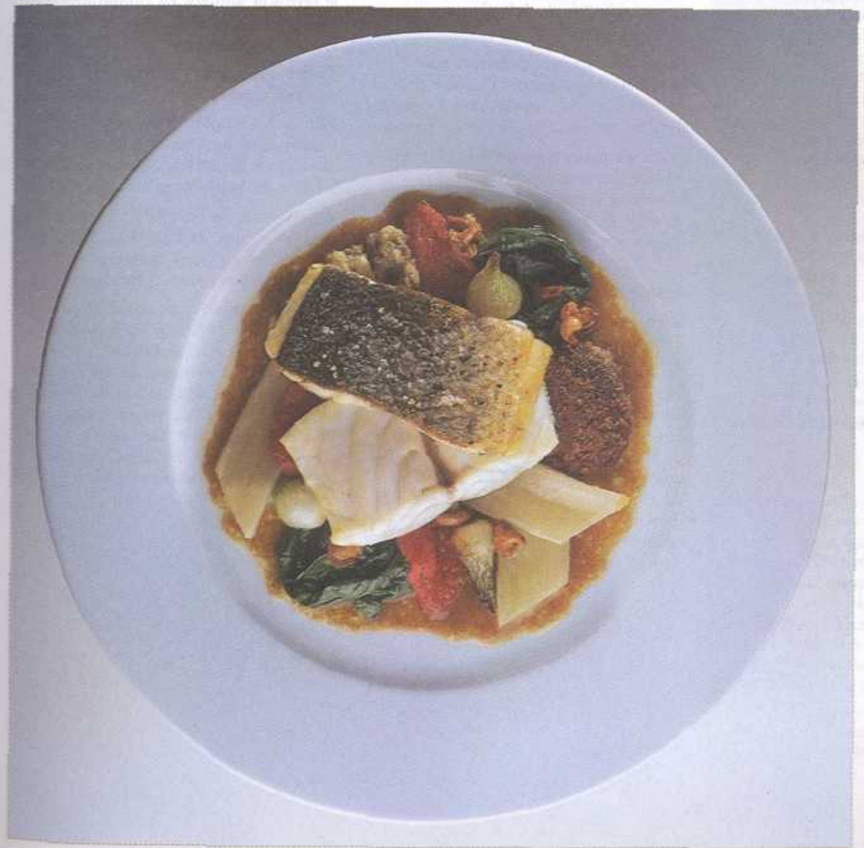
Retirer la première peau des oignons, les cuire à blanc et les glacer au terme de la cuisson.

Dans un sautoir chaud, verser un filet d'huile d'olive, faire sauter les oignons et les côtes de blette, puis le vert. Ajouter enfin les tomates confites et les aubergines.



Finition et Présentation

Réchauffer la sauce, verser un filet d'huile d'olive et un trait de vinaigre de xérès au tout dernier moment. Entremêler les légumes poêlés et frits, poser le loup par-dessus et la peau croustillante à cheval sur le pavé et les légumes. Verser un cordon de sauce autour et assaisonner avec le mélange de poivre mignonnette, de genièvre écrasé et de fleur de sel.



Pavé de loup de Méditerranée

mariné au **poivre** et au vieux **vinaigre balsamique,**
cuit à la **plancha, jeunes asperges, sauce mousseuse**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	loup de Méditerranée de 4,5 kg
	fleur de sel
	mignonnette de poivre noir du Sarawak
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olives très mûres
	vieux vinaigre balsamique

Garniture

28	asperges vertes demoiselles
1	botte d'asperges sauvages
	huile d'olive pour cuisson
20 g	de beurre
10 cl	de fond blanc de volaille
10 cl	de bouillon de poule

Sauce

500 g	d'asperges vertes déclassées
15 cl	de bouillon de poule
15 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olive pour cuisson
20 g	de beurre
	fleur de sel
1	citron jaune
	huile d'olives très mûres

Préparation et cuisson du loup

Ecailler, vider et rincer le loup. Lever les filets, puis enlever les arêtes et la peau. Supprimer la partie du ventre et tailler 4 pavés de 160 g pièce dans le dos des filets.

Ensuite, ouvrir les pavés en deux, en portefeuille, dans le sens de l'épaisseur.

Paner légèrement l'intérieur, avec le poivre mignonnette, qui sera le côté de présentation. Assaisonner les pavés de fleur de sel et les huiler au pinceau.

Cuire les pavés de loup à la plancha en leur donnant une belle coloration blonde et régulière. Commencer du côté de la présentation, les retourner et finir la cuisson.

Confection de la sauce

Retirer les folioles des asperges. Eplucher ces dernières, les couper à 5 cm du turion et les laver.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir et saisir les asperges. Les assaisonner légèrement de fleur de sel et les cuire à couvert sans coloration. Lorsqu'il n'y a plus d'eau de végétation, mouiller à hauteur avec le mélange chaud de fond blanc et de bouillon de poule.

Quand les asperges sont cuites, les mixer aussitôt afin d'obtenir un velouté très lisse et le débarrasser dans un récipient en Inox en filtrant à l'aide d'une étamine préalablement rincée à l'eau froide.

Vérifier l'assaisonnement du velouté et le refroidir aussitôt en cellule ou sur un lit de glace afin de fixer le vert de chlorophylle.

Tailler les asperges sauvages à 8 cm en dessous du turion et les laver.

Retirer les folioles des asperges demoiselles, les couper à 8 cm au-dessous du turion et les éplucher à l'aide de la pointe d'un couteau fin.

Au moment de l'emploi, faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et cuire les asperges sauvages en les saisissant sans coloration.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive et cuire les asperges demoiselles sans coloration et à couvert. Les assaisonner légèrement, ajouter un peu de bouillon de poule et de fond blanc de volaille puis, au dernier moment, une noix de beurre. Les rouler dans leur jus de cuisson pour les rendre bien brillantes.



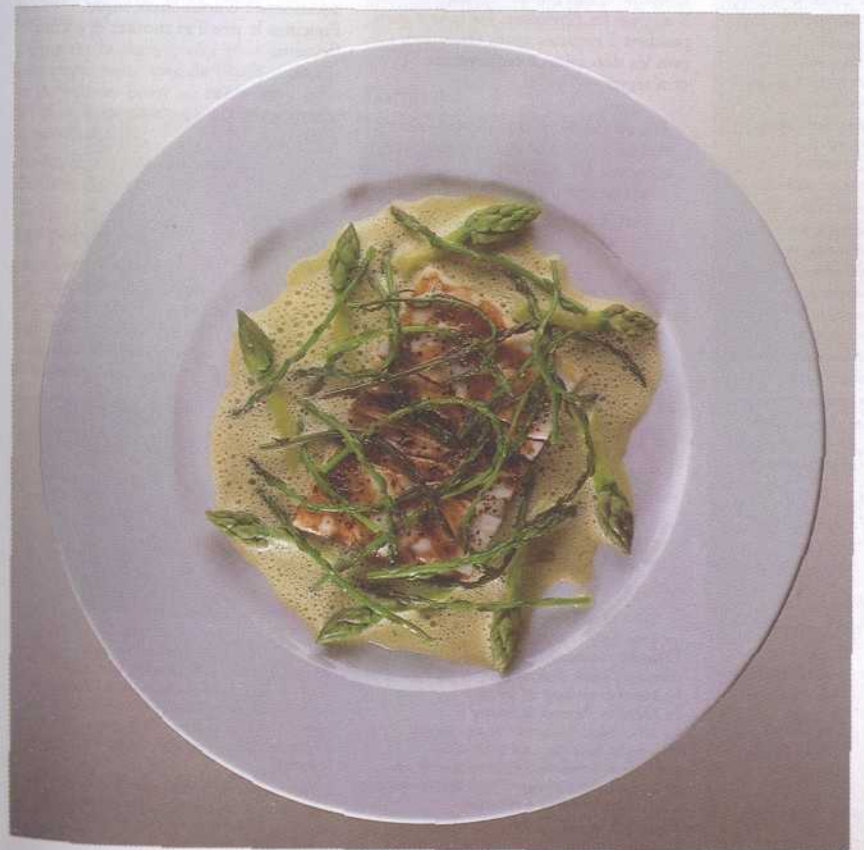
Finition et Présentation

Réchauffer légèrement le velouté, ajouter une noix de beurre et un filet d'huile d'olives très mûres, puis l'acidifier d'un trait de jus de citron et le mixer afin de le rendre très moussant.

Mettre 1 cuillerée de velouté au fond de chaque assiette et dresser les asperges demoiselles en étoile sur le velouté.

Retirer les pavés de loup de la plancha, les poser sur une grille en Inox et les arroser légèrement de vieux vinaigre balsamique. Les disposer délicatement sur les asperges, puis ajouter les asperges sauvages.

Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres. Servir aussitôt.



Pavé de loup de Méditerranée

aux **écrevisses « pattes rouges »** et **artichauts** violets

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	loup de Méditerranée de 3 kg
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
20	écrevisses « pattes rouges » de 50 g pièce
5 cl	de vin blanc
1	tomate bien mûre découpée en quartiers
1	échalote émincée
2	gousses d'ail
40 cl	de fond blanc de volaille
50 g	de beurre
	fleur de sel
1	branche de fenouil sec
	poivre noir en grains
1	citron
6	artichauts épineux
4	branches de persil plat
2 cl	de crème fleurette

Ecailler, ébarber et vider le loup soigneusement, le rincer sous l'eau courante et le sécher sur un linge. Sectionner la queue et la tête.

Lever les filets de l'arête, prélever 2 beaux pavés de 180 g pièce dans chaque filet.

Plonger la branche de fenouil sec et le poivre en grains dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Y ajouter les écrevisses, les laisser cuire pendant 2 minutes après ébullition, puis les décortiquer entièrement et réserver.

Faire revenir les coffres dans une sauteuse chaude, y ajouter l'échalote et la tomate fraîche. Déglacer au vin blanc et laisser évaporer, puis mouiller au fond blanc et cuire à feu doux. Filtrer le jus de cuisson et le réserver.

Effeuiller les artichauts, les tourner, les détailler en quartiers et les conserver dans un bain d'eau additionnée d'acide ascorbique. Equeuter le persil et monter la crème fleurette.



Finition et Présentation

Dans la cocotte chaude, verser 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer les tranches de loup et les rôtir avec l'ail en chemise. Ajouter le beurre et les artichauts. Au terme de sa cuisson, réserver le loup sur une grille dans un endroit tempéré. Déglacer avec le jus de cuisson des écrevisses, puis laisser mijoter à feu doux pendant 6 minutes.

Réduire le jus de cuisson si nécessaire et le filtrer.

Dans la cocotte de cuisson, ranger les tranches de loup assaisonnées de fleur de sel et de poivre du moulin, les écrevisses et les artichauts. Verser le jus de cuisson et remettre à température, puis ajouter un trait de jus de citron, la crème montée et le persil.

Présenter la cocotte aux convives et dresser à l'assiette, en nappant généreusement de jus de cuisson.

Loup de Méditerranée au four

confit d'**aubergines** et de **courgettes, jus poivré – amer**

Pour 4 personnes



Ingrédients

1	loup de Méditerranée de 3 kg
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
30 g	de beurre
	fleur de sel

Garniture

300 g	d'aubergines
5	courgettes-fleurs
4	fleurs de courgette
18	pétales de tomate confite
100 g	d'oignons grelots nouveaux
5 cl	d'huile d'olive
30 g	de riquette sauvage
10 g	de basilic
10 g	de marjolaine fraîche
1	brindille de thym
1	gousse d'ail

Jus poivré – amer

200 g	de bulbes de fenouil
200 g	d'oignons
6	gousses d'ail en chemise
500 g	de tomates bien mûres
20 g	de persil plat
30 g	de riquette sauvage
10 g	de basilic
80 g	de pulpe de tomates séchées
8 cl	de fond blanc de volaille
10 cl	d'huile d'olive
5 g	de poivre noir du Sarawak en mignonnette

Préparation du loup

Ecailler, ébarber et vider le loup soigneusement, le rincer sous l'eau courante et le sécher sur un linge. Sectionner la queue et la tête, à laquelle on retirera les veines ainsi que les yeux, puis faire dégorger dans une bassine d'eau froide.

Lever les filets de l'arête et prélever 2 beaux pavés de 180 g pièce dans chaque filet.

Démarrer la cuisson côté peau dans une poêle noire avec de l'huile d'olive et du beurre. Poser un poids sur les morceaux pour que la peau soit très croustillante.

En fin de cuisson, assaisonner le loup de fleur de sel et de poivre du moulin.

Jus poivré – amer

Emincer les oignons et les fenouils, et les faire suer sans coloration dans la cocotte avec l'ail en chemise et de l'huile d'olive. Ajouter les tomates coupées en quartiers et laisser bien compoter. Mouiller avec le fond blanc, ajouter la moitié de la tête du loup nettoyée et le poivre mignonnette, puis faire cuire pendant 40 minutes. Mettre la moitié du basilic et du persil plat en infusion.

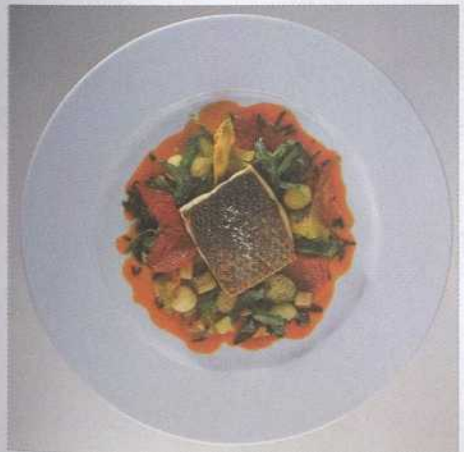
Passer le jus. Le laisser réduire en le dépouillant régulièrement, ajouter la pulpe de tomates séchées, les feuilles du reste de basilic et de persil plat ainsi que la riquette, puis monter à l'huile d'olive.

Garniture

Parer les aubergines, les tailler en dés réguliers de 1,5 cm de côté et les faire suer à l'huile d'olive avec les oignons grelots et 1 gousse d'ail en chemise.

Tailler les courgettes en biseau et les sauter à l'huile d'olive sans coloration.

Rassembler les légumes dans un grand saladier, poivrer et ajouter la marjolaine fraîche, les feuilles de basilic, la riquette, les fleurs de courgette, le thym frais et les tomates confites.



Finition et Présentation

Dresser à l'assiette la garniture et disposer par-dessus les pavés de loup, puis napper de jus poivré – amer.

Melon

Morille

Morue

Moule

Morille

Morue

M

Moule

Melon

Melon de cavaillon

gorgé de **soleil,** nappé d'une **gelée de bœuf** corsée et presque **liquide,** du poivre noir



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

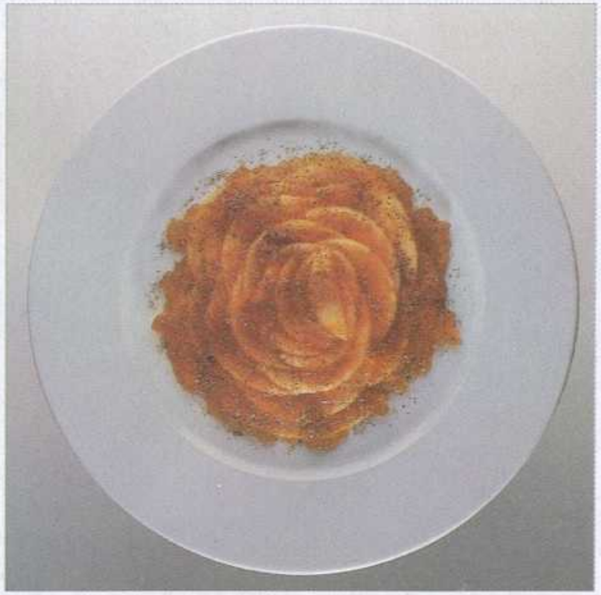
2	MELONS DE CAVAILLON MÛRS ET TRÈS PARFUMÉS
50 CL	DE GELÉE DE BŒUF
20 G	DE POIVRE NOIR EN GRAINS

Ecraser le poivre en mignonnette, le passer au tamis et récupérer seulement ce qui reste à la surface de ce dernier.

Couper les melons en deux et retirer les pépins, puis peler les quatre moitiés à vif, en veillant à bien garder la forme des demi-sphères. Ensuite, les émincer finement dans le sens de la hauteur.

Reconstituer les demi-melons dans de grandes assiettes creuse glacées. Les recouvrir d'une fine couche de gelée de bœuf corsée, les assaisonner de poivre mignonnette et servir aussitôt.





Fumet de morilles

asperges vivement **sautées,** **abattis** de **canard** mijotés



Pour 4 personnes

Fumet de morilles

Couper le pied des morilles, puis les laver à grande eau, deux ou trois fois si nécessaire, dans une eau tempérée.

Concasser la cuisse de volaille et la faire rôtir dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive. Ajouter l'échalote finement hachée et faire suer avec les gousses d'ail écrasées.

Ajouter les morilles, faire suer à nouveau, recouvrir et laisser étuver pendant 10 minutes.

Ajouter alors le bouillon de poule et cuire durant environ 15 minutes. En fin de cuisson, mixer afin d'obtenir un bouillon très homogène et lisse.

Garniture

Eplucher les asperges de façon à ne laisser que la tête et supprimer toutes les folioles. Dans un sautoir, faire sauter à cru les asperges assaisonnées de fleur de sel avec un filet d'huile d'olive. Faire cuire à couvert pour conserver l'eau de végétation, qui permettra de conduire plus facilement la cuisson.

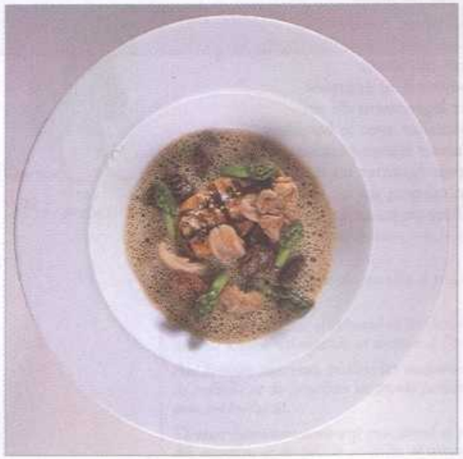
Sortir les langues et les cervelles des têtes de canard. Mettre à dégorger les langues dans de l'eau glacée pendant 6 heures et réserver les cervelles sur une plaque.

Blanchir les langues puis, à ébullition, refroidir en glace.

Retirer la première peau des langues de canard et mettre ces dernières à cuire dans le bouillon de canard. Au terme de la cuisson, retirer le cartilage qui se trouve dans la langue.

Faire sauter les cervelles à la meunière dans une poêle antiadhésive et déglacer avec un trait de jus de citron ; ajouter les langues de canard et rouler le tout dans le jus de cuisson.

Faire sauter les escalopes de foie gras dans un sautoir, puis les égoutter sur une grille et les assaisonner de fleur de sel et de poivre noir mignonnette.



INGRÉDIENTS

400 G	DE MORILLES
1	CUISSE DE VOLAILLE
60 CL	DE BOUILLON DE POULE
3 CL	DE CRÈME FLEURETTE MONTÉE
50 G	DE BEURRE
1	ÉCHALOTE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL
2	GOUSSES D'AIL

Garniture

4	ESCALOPES DE FOIE GRAS
20	ASPERGES FINES
80 CL	DE BOUILLON DE CANARD
12	TÊTES DE CANARD
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
1	CITRON
	FLEUR DE SEL
	POIVRE MIGNONNETTE

Finition et Présentation

Dresser la garniture dans des assiettes creuses en mêlant les abattis et les asperges.

Porter à ébullition le fumet de morille, ajouter le beurre et la crème montée, puis émulsionner à l'aide d'un Bamix.

Verser le fumet dans une soupière très chaude et servir aussitôt.

Macaroni verde et morilles

de l'arrière-pays à peine **crémées,**
des **sot-l'y-laisse** de gros **poulet fermier** au poêlon, **jus de rôti**

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 G	DE PÂTE VERTE
1 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1 L	DE BOUILLON DE POULE

Morilles

500 G	DE MORILLES FRAÎCHES CALIBRÉES (TÊTES DE 4 CM)
20 G	DE BEURRE
5 CL	DE BOUILLON DE POULE
	FLEUR DE SEL
50 G	DE BEURRE
1	CITRON
50 CL	DE CRÈME MI-MONTÉE
100 G	DE POUSSES D'ÉPINARD
100 G	DE CŒURS D'ÉCHALOTE
10 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
2	GOUSSES D'AIL
	SEL DE MORILLE

Sot-l'y-laisse et jus de rôti

20	SOT-L'Y-LAISSE DE GROS POULET FERMIER
1	GOUSSE D'AIL
1 CL	DE VINAIGRE DE VIN ROUGE
20 G	DE BEURRE
10 CL	DE JUS DE VOLAILLE
	FLEUR DE SEL

Confection des macaroni

Abaisser la pâte verte à l'aide d'un laminoir à pâte et détailler des rectangles de 9,5 cm x 5 cm.

Les rouler sur une tige de buis, réaliser 2 macaroni par rectangle et laisser sécher (le temps de séchage dépend de l'aération de la pièce).

Préparation et cuisson des morilles

Sectionner la queue des morilles.

Nettoyer les queues en retirant la partie terreuse, les laver dans une bassine d'eau claire et les égoutter sur une grille.

Tourner les têtes des morilles de façon à les égaliser, puis les nettoyer sous l'eau légèrement tiède en plusieurs bains et terminer le nettoyage au pinceau ; au terme du dernier lavage, l'eau doit être totalement limpide. Les égoutter sur une grille *et les essorer sur un linge.*

Dans une cocotte en fonte, faire tomber les morilles dans du beurre moussant avec les 2 gousses d'ail écrasées et assaisonner légèrement de sel de morille. Mouiller avec le bouillon de poule et laisser étuver pendant 10 minutes, puis égoutter les morilles de leur jus de cuisson sur un bac avec grille, filtrer ce jus et le réserver.

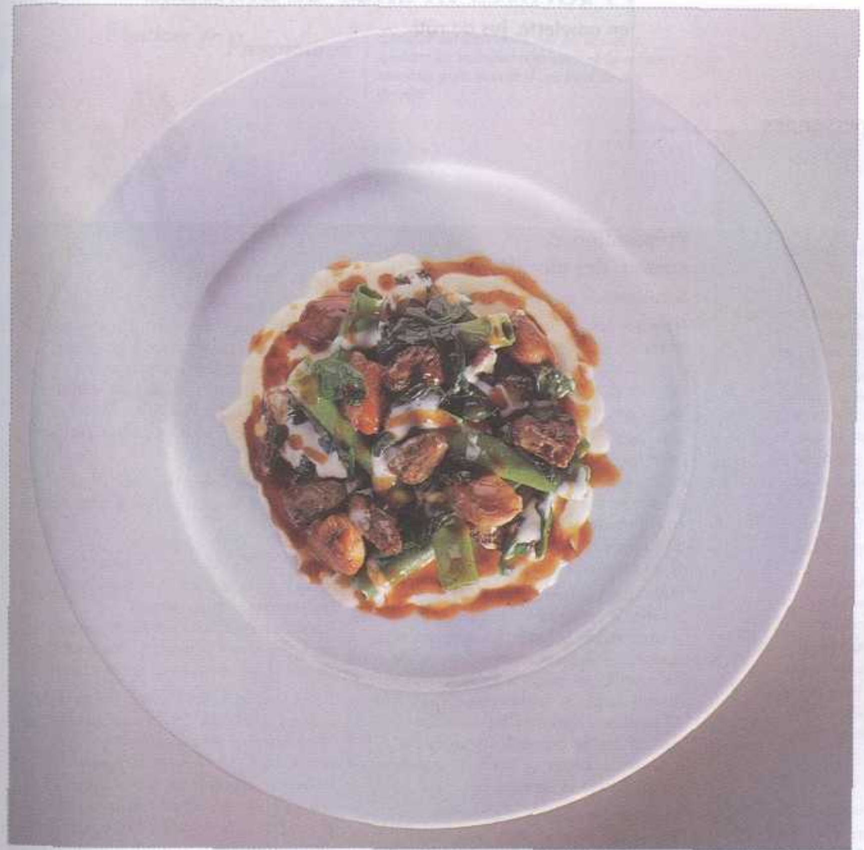
Défaire les cœurs d'échalote en feuilles, les saler et les laisser mariner durant 20 minutes. Les confire dans l'huile d'olive et les égoutter en fin de cuisson.

Laver soigneusement les pousses d'épinard, les équeuter et sectionner la partie de la côte du pied. *Egoutter les feuilles d'épinard* et les sécher sur un linge.

Sot-l'y-laisse et jus de rôti

Saler les sot-l'y-laisse et les rôtir dans un sautoir avec la gousse d'ail en chemise écrasée et le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Les débarrasser sur une grille, dégraisser en partie puis déglacer avec le vinaigre de vin rouge et réduire à sec. Ajouter le jus de volaille, réduire légèrement, y rouler les sot-l'y-laisse et donner un tour de moulin à poivre.





Finition et Présentation

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre, ajouter les morilles, leur jus de cuisson et une noix de beurre, puis laisser mijoter sur le coin du feu jusqu'à l'obtention d'une liaison très longue de façon à pouvoir saucer après le dressage.

Assaisonner d'un tour de moulin à poivre et acidifier de quelques gouttes de jus de citron.

Ajouter les pousses d'épinard et les échalotes, marbrer les morilles avec la crème mi-montée et dresser à l'assiette.

Au dernier moment, pocher les macaroni dans un mélange de fond blanc de volaille et de bouillon de poule pendant 3 minutes, puis les ajouter aux sot-l'y-laisse.

Dresser harmonieusement macaroni et sot-l'y-laisse, napper du jus de cuisson des morilles et de jus de volaille, et assaisonner de poivre du moulin.

Morilles brunes et blondes

en **omelette, jus** de **rôti**

Pour 4 personnes



Ingrédients

600 g	de morilles fraîches calibrées (têtes de 4 cm)
65 g	de beurre
10 cl	de bouillon de pot-au-feu
	fleur de sel
50 g	d'échalotes
2	gousses d'ail
1	citron

Purée de morilles

300 g	de parures de morille
50 g	d'échalotes
40 g	de beurre
30 g	de crème fouettée
	sel de morille
5 cl	de bouillon de pot-au-feu

Omelette

12	œufs
1 cl	d'huile de pépins de raisin
60 g	de beurre
	fleur de sel
8 cl	de jus de rôti
50 g	de crème montée

Préparation et cuisson des morilles

Sectionner la queue des morilles.

Nettoyer les queues en retirant la partie terreuse, les laver dans une bassine d'eau claire et les égoutter sur une grille.

Tourner les têtes des morilles de façon à les égaliser, puis les nettoyer sous l'eau légèrement tiède en plusieurs bains et finaliser avec un pinceau. Au terme du dernier lavage, l'eau doit être limpide et ne pas comporter de sable. Les égoutter sur une grille et les essorer sur un linge.

Dans une cocotte en fonte, faire tomber les morilles dans 20 g de beurre moussant avec les gousses d'ail écrasées. Assaisonner légèrement de sel de morille, mouiller avec le bouillon de pot-au-feu et laisser étuver pendant 10 minutes. Egoutter les morilles de leur jus de cuisson sur un bac avec grille, filtrer ce jus et le conserver pour réaliser la liaison.

Faire suer les échalotes ciselées dans une sauteuse avec une noix de beurre et réserver.

Faire suer les morilles précédemment cuites dans du beurre moussant, verser le jus de cuisson, ajouter une noix de beurre et laisser mijoter sur le coin du feu jusqu'à l'obtention d'une liaison très longue, de façon à pouvoir saucer les morilles après le dressage. Donner un tour de moulin à poivre et acidifier de quelques gouttes de jus de citron.

Purée de morilles

Faire suer au beurre l'échalote hachée finement, puis incorporer les parures de morille. Laisser suer à nouveau, ajouter le bouillon de pot-au-feu et cuire à couvert durant 20 minutes. Mixer à chaud à l'aide d'un thermomixeur et passer au tamis de crin.

Mélanger au fouet la purée de morilles et la crème fouettée, puis l'assaisonner.

Omelette

Casser les œufs un à un dans un ramequin et les verser dans des assiettes creuses à raison de 3 œufs par personne. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin.

Battre les œufs sans excès à l'aide d'une fourchette, les passer au chinois et ajouter un peu d'huile et une parcelle de beurre. Lorsque le beurre commence à blondir dans l'huile, verser les œufs en vannant et en remuant à l'aide d'une fourchette.

Tartiner l'intérieur de l'omelette de purée de morilles, ajouter la moitié des morilles et réserver le reste pour la présentation.

Rouler et façonner l'omelette. Respecter le degré de cuisson souhaité (baveuse, moelleuse ou bien cuite), puis retourner l'omelette sur un plat beurré et rectifier la forme si nécessaire.

Finition et Présentation

Dresser les omelettes sur les assiettes, ajouter les morilles réservées et la crème montée, puis saucer d'un trait de jus de rôti.



Morilles brunes et blondes

en délicate **royale,** asperges vertes en fins **copeaux**



Pour 4 personnes

Ingrédients

300 g	de parures de morille
50 g	d'échalotes
40 g	de beurre
1	gousse d'ail
1	œuf entier
2	jaunes d'œufs
100 g	de crème
5 g	d'infusion de morille séchée

Morilles

600 g	de morilles fraîches calibrées (têtes de 4 cm)
65 g	de beurre
10 cl	de bouillon de pot-au-feu
	fleur de sel
50 g	d'échalotes
2	gousses d'ail
1	citron
50 g	de crème mi-montée
	sel de morille
5 cl	de bouillon de pot-au-feu

Jus de morille

1	cuisse de volaille
100 g	de parures de morille fraîche
80 g	de beurre
100 g	d'échalotes
5	gousses d'ail
5	morilles séchées
10 cl	de vin blanc
1	bouquet garni (queues de persil et sommité d'une branche de thym frais)
15 g	de graisse de canard
50 cl	de bouillon de pot-au-feu
20 cl	de jus de volaille
	fleur de sel

Asperges

20	asperges vertes bourgeoises
1	œuf de poule
1 cl	de jus de truffe
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Croûtons de pain de mie

2	tranches de pain de mie
50 g	de beurre clarifié

Finition et Présentation

Faire suer les morilles dans du beurre moussant puis verser le jus de morille, ajouter une noix de beurre et laisser mijoter sur le coin du feu jusqu'à l'obtention d'une liaison très longue. Donner un tour de moulin à poivre et acidifier de quelques gouttes de jus de citron.

Au dernier moment, marbrer les morilles avec la crème mi-montée, les dresser à l'assiette et les saucer généreusement.

Confection des royales

Faire suer au beurre l'échalote hachée finement et incorporer les parures de morille. Faire suer à nouveau, ajouter le bouillon de pot-au-feu et cuire à couvert durant 20 minutes. Mixer à chaud à l'aide d'un thermomixeur, puis passer au tamis de soie.

Mélanger au fouet la purée de morilles, l'œuf entier, les jaunes d'œufs, la crème et l'infusion de morille séchée.

Mouler 120 g de royale de morille par assiette creuse. Couvrir chaque petit plat d'un papier d'aluminium et cuire dans un four vapeur pendant 16 minutes à 80 °C. A la sortie du four, découvrir et laisser refroidir.

Préparation et cuisson des morilles

Sectionner la queue des morilles.

Nettoyer les queues en retirant la partie terreuse, les laver dans une bassine d'eau claire et les égoutter sur une grille.

Tourner les têtes des morilles de façon à les égaliser, puis les nettoyer sous l'eau légèrement tiède en plusieurs bains et finaliser avec un pinceau. Au terme du dernier lavage, l'eau doit être limpide ; égoutter les morilles sur une grille et les essorer sur un linge.

Dans une cocotte en fonte, faire tomber les morilles dans 20 g de beurre moussant avec les gousses d'ail écrasées. Assaisonner légèrement de sel de morille, mouiller avec le bouillon de pot-au-feu et laisser étuver pendant 10 minutes. Egoutter les morilles de leur jus de cuisson sur un bac avec grille, filtrer le jus de cuisson et le réserver pour réaliser la liaison ; prévoir 100 g de morilles par personne.

Faire suer les échalotes ciselées dans une sauteuse avec une noix de beurre et réserver.

Jus de morille

Raidir une cuisse de volaille concassée dans une cocotte en fonte avec une noix de graisse de canard. Lui donner une légère coloration brune, ajouter 40 g de beurre et caraméliser légèrement. Ajouter alors les échalotes taillées en grosses rouelles, les gousses d'ail écrasées et les parures de morille puis faire suer. Déglacer avec le vin blanc en le faisant réduire, mouiller avec le bouillon de pot-au-feu, le jus de cuisson des morilles et le jus de volaille. Ajouter le bouquet garni et les morilles séchées, et poursuivre la cuisson durant 30 minutes. Laisser infuser sur le coin du fourneau pendant 10 minutes, dépouiller le jus des éléments de cuisson et presser fortement pour en extraire le maximum de saveurs.

Mettre à consistance le jus obtenu.

Préparation des asperges

Tailler les asperges crues en copeaux à l'aide d'une mandoline.

Cuire l'œuf au four vapeur pendant 30 minutes à 68 °C, de façon à coaguler légèrement le blanc et totalement le jaune afin qu'il reste moelleux.

Écaler l'œuf, l'écraser et réaliser une émulsion avec le jus de truffe. Ajouter de l'huile d'olive et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Enrober les copeaux d'asperge de cette émulsion et les rouler en leur donnant la forme d'un turban, pointes vers le haut.

Croûtons de pain de mie

Tailler le pain de mie en fines tranches de 2 mm d'épaisseur et les découper à l'emporte-pièce de 6 cm de diamètre.

Les imbiber de beurre clarifié et les cuire entre deux plaques au four, puis les sécher sur un linge.



Morilles de l'arrière-pays

cuites dans un **bouillon de poule** légèrement **réduit,**
petite royale de **foies** de **poularde truffée**



Pour 4 personnes

Ingrédients

400 g	de morilles
80 g	de foie gras de canard cru
60 cl	de bouillon de poule
3 cl	de crème fleurette montée
50 g	de beurre
1	échalote
2 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel
20 g	de julienne de truffe

Petites royales

50 g	de foies blonds de volaille de Bresse
1	œuf entier de 65 g
1	jaune d'œuf
160 g	de lait
10 g	de moelle
1/2	gousse d'ail
6 g	de truffe noire écrasée
36	morilles calibrées à 2 cm
20 g	de beurre
10 cl	de bouillon de poule



Préparation et cuisson des morilles

Sectionner les queues des morilles et les réserver pour réaliser une autre préparation.

Laver les morilles sous l'eau légèrement tiède en plusieurs bains et finaliser le nettoyage au pinceau ; au terme du dernier lavage, l'eau doit être limpide et ne plus comporter de sable. Egoutter les champignons sur une grille et les essorer sur un linge.

Emincer finement l'échalote, la mettre à suer dans une cocotte en fonte, puis ajouter les morilles, couvrir et laisser étuver durant 10 minutes. Ajouter alors le bouillon de poule et cuire pendant environ 15 minutes. En fin de cuisson, ajouter le foie gras et le beurre, mixer afin d'obtenir un bouillon très homogène et lisse et filtrer à travers un chinois étamine.

Petite royale de foies de poularde

Faire tiédir le lait avec la gousse d'ail. Mettre tous les ingrédients dans le bol du mixeur, verser le lait tiède dessus en le passant dans un chinois étamine et mixer le tout pour lisser la préparation. La passer au chinois étamine et la conserver en chambre froide afin que toutes les bulles d'air disparaissent.

Beurrer les coquetiers et les remplir de préparation, puis les mettre au bain-marie et les disposer au-dessus de la plaque du fourneau pendant 30 minutes pour les tiédir.

Ajouter la truffe hachée et cuire au four à 100 °C pendant 25 minutes.

Garniture

Etuver les petites morilles dans une sauteuse avec le beurre, à feu doux, puis ajouter le bouillon de poule et cuire pendant environ 15 minutes. En fin de cuisson, les sucs doivent enrober les morilles.

Finition et Présentation

Dresser les royales de foies au centre des assiettes et les morilles autour.

Verser la soupe dans une soupière très chaude, ajouter la crème montée, puis servir devant les convives et saupoudrer de julienne de truffe.

Morilles étuvées

au naturel ou **légèrement crémées**



Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	de morilles fraîches calibrées (têtes de 4 cm)
65 g	de beurre
5 cl	de bouillon de poule
	fleur de sel
1	jus de citron
10 cl	de crème mi-montée
2	gousses d'ail
	sel de morille
1	échalote
20 cl	de jus de morille

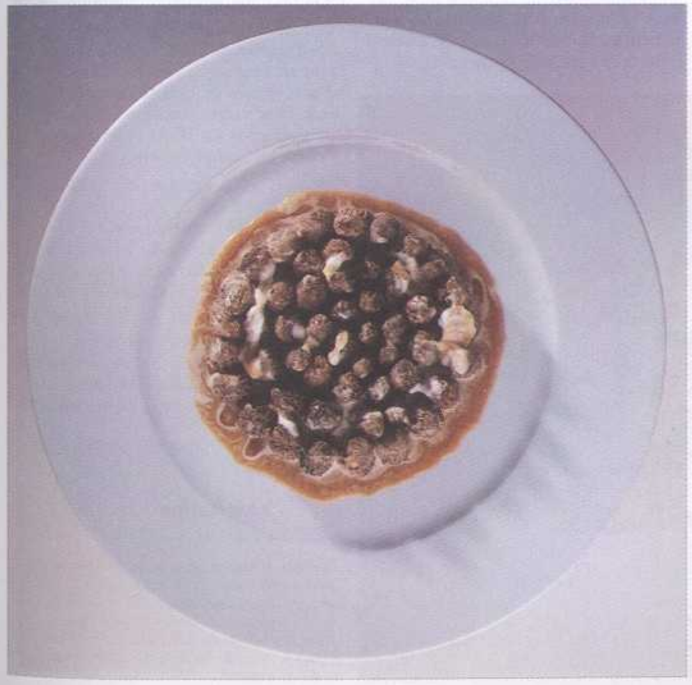
Sectionner la queue des morilles.

Nettoyer les queues en retirant la partie terreuse, les laver dans une bassine d'eau claire et les égoutter sur une grille.

Tourner les têtes des morilles de façon à les égaliser, puis les nettoyer sous l'eau légèrement tiède en plusieurs bains et finaliser avec un pinceau ; au terme du dernier lavage, l'eau doit être totalement limpide et ne plus comporter de sable ; les égoutter sur une grille et les essorer sur un linge.

Dans une cocotte en fonte, faire tomber les morilles dans 20 g de beurre moussant avec les gousses d'ail écrasées. Assaisonner légèrement de sel de morille, mouiller avec le bouillon de poule, et laisser étuver pendant 10 minutes.
Egoutter les morilles de leur jus de cuisson sur un bac avec grille, filtrer ce jus et le conserver pour réaliser la liaison.

Dans une sauteuse, faire suer les échalotes ciselées avec une noix de beurre et les réserver.



Finition et Présentation

Faire suer les morilles dans du beurre moussant, puis verser le jus de morille, ajouter une noix de beurre et laisser mijoter sur le coin du feu jusqu'à l'obtention d'une liaison très longue. Donner un tour de moulin à poivre et acidifier de quelques gouttes de jus de citron.

Au dernier moment, marbrer les morilles avec la crème mi-montée, les dresser à l'assiette et les saucer généreusement.

Risotto aux morilles

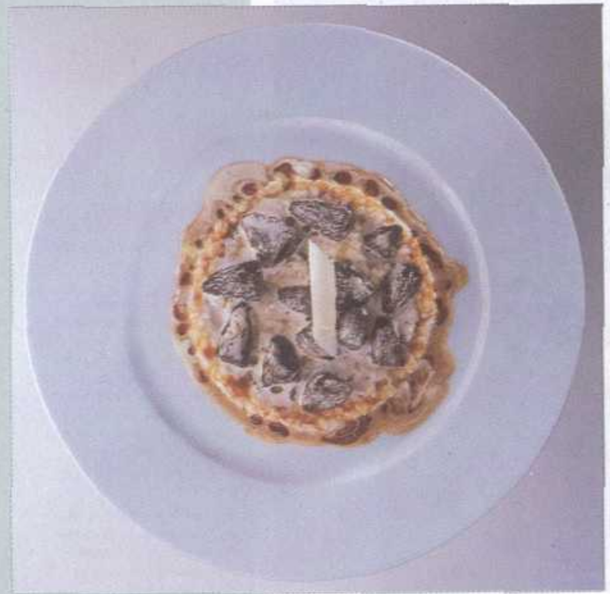
et aux **gyromitres de Lozère**



Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g	de riz italien arborio
400 g	de morilles fraîches
200 g	de gyromitres
30 g	d'échalotes
1	oignon blanc de 60 g
10 cl	de vin blanc sec
90 cl	de fond blanc de volaille
60 g	de parmesan reggiano râpé
80 g	de crème fouettée
5 cl	d'huile d'olives très mûres
100 g	de beurre
10 cl	de jus de veau
	fleur de sel



Préparation et cuisson des champignons

Couper le pied des morilles et des gyromitres juste au-dessous du chapeau et s'ils sont un peu gros, les couper en deux dans le sens de la hauteur. Les laver dans un bac d'eau froide pour retirer tout le sable et renouveler l'opération, sans les faire tremper, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de terre dans le fond du récipient de lavage. Veiller à ce qu'aucun petit caillou ne reste coincé dans le chapeau. Egoutter les champignons sur une plaque en Inox perforée et les éponger dans un torchon.

Eplucher et ciseler finement les échalotes.

Dans un sautoir, faire fondre une noix de beurre, ajouter les échalotes ciselées et les faire suer sans coloration.

Après 3 minutes, ajouter les morilles et les gyromitres, les saler et les cuire doucement à couvert sur le bord de la plaque du fourneau pendant 15 minutes. Laisser s'évaporer toute l'eau de végétation et poivrer juste avant l'emploi.

Faire fondre 6 cl de jus de veau dans une petite sauteuse à part.

Risotto

Dans une casserole, faire chauffer le fond blanc de volaille sans le faire bouillir pour qu'il ne réduise pas.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc.

Dans une sauteuse, faire fondre 50 g de beurre, ajouter l'oignon ciselé et le faire suer sans coloration. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois. Ajouter le riz et le faire nacrer pendant 3 minutes, puis verser le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement.

Mouiller à hauteur avec du fond blanc de volaille chaud et faire cuire avec un léger frémissement. Lorsque le riz a absorbé tout le fond, mouiller à nouveau juste à hauteur. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes de cuisson, le riz doit être cuit. Ajouter 40 g de beurre et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse, puis incorporer l'huile d'olives très mûres et la crème fouettée.

Finition et Présentation

Lorsque le risotto est bien homogène et qu'il a une consistance moelleuse, vérifier l'assaisonnement et le répartir sur les assiettes. Parsemer les morilles et les gyromitres encore chauds sur le risotto, verser le reste de jus de veau tout autour et servir aussitôt.

Morue à la marseillaise



Pour 4 personnes

Dessaler la morue durant 48 heures dans un bac d'eau froide en changeant l'eau toutes les 6 heures.

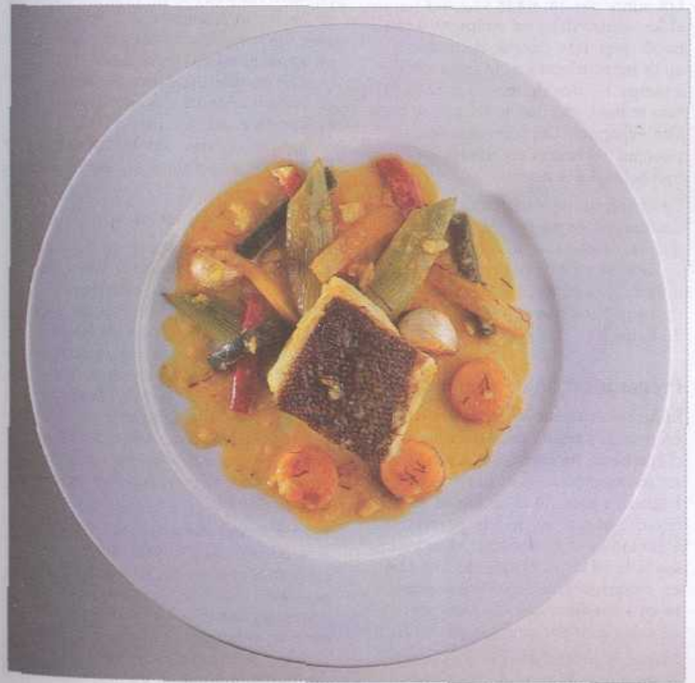
Découper les poivrons et le fenouil en bâtonnets de 1 x 5 cm. Emincer les oignons et les poireaux en julienne.

Tailler les pommes de terre bouchon, puis les émincer.

Faire suer doucement les oignons émincés et la julienne de poireaux à l'huile d'olive avec l'ail écrasé et l'anis. Faire sauter à part et séparément les trois sortes de poivrons à l'huile d'olive (l'assaisonnement en sel se fera en fonction de la morue).

Faire sauter également les bâtonnets de fenouil et mélanger le tout *avec les oignons et les poireaux.* Laisser compoter doucement sur le coin du fourneau, puis mouiller avec le bouillon de poisson et laisser cuire doucement.

Faire sauter à l'huile d'olive les pommes de terre. Quand elles sont bien *colorées, les déglacer avec du bouillon* de poisson et terminer de les cuire.



Ingrédients

2	cœurs de filets de morue *d'Islande* salée à Bilbao
2	ipetits oignons blancs
2	poireaux
1	poivron vert
1	poivron rouge
1	poivron jaune
2	bulbes de fenouil
1	tête d'ail
3	pièces d'anis étoilé
1 l	de bouillon de poisson de roche
320 g	de pommes de terre
6 cl	d'huile d'olive
	sel
	poivre du moulin

Finition et Présentation

Egoutter la morue, la sécher et la saisir à la meunière jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante sans la cuire. Etaler au fond d'un plat en terre la garniture et son jus de cuisson.

Dresser par-dessus la morue poêlée, disposer autour les pommes de terre sautées et finir la cuisson au four. Présenter dans le plat et dresser devant les convives sur de grandes assiettes.

Brandade de morue de Bilbao

à l'œuf de caille mollet

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g	de morue de Bilbao
300 g	de pommes de terre de conservation
1,25 l	de lait
25 cl	de crème liquide
1	branche de thym
5	gousses d'ail
	huile d'olives très mûres
1/2	étoile de badiane
	piment d'Espelette en poudre
	fleur de sel
	gros sel gris de mer
500 g	de pâte à l'huile
1	œuf

Garniture

4	œufs de caille extra-frais
100 g	de poitrine de porc séchée
1/2	botte de persil plat
20 cl	de jus de volaille
1 l	d'huile de pépins de raisin
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson

Dessalage de la morue

Faire bouillir 3 litres d'eau et ajouter 300 g de gros sel gris de mer. Lorsque le sel est complètement fondu, débarrasser la saumure et la refroidir aussitôt.

Retirer l'excédent de gros sel qui se trouve sur le poisson. Le plonger dans la saumure et le laisser tremper durant 2 jours en le conservant au frais. Cette opération a pour but de refaire gonfler les canons de morue, ce qui facilitera le dessalage.

Les sortir ensuite de la saumure et les mettre dans un récipient d'eau froide avec une clayette de manière qu'ils ne touchent pas le fond. Veiller à mettre les dos de morue avec la peau vers le haut afin que le sel puisse bien s'en échapper. Les faire dessaler pendant 36 heures en changeant l'eau toutes les 3 à 4 heures.

Cette recette ne s'adapte que pour des canons de morue de première qualité. Si une morue de moins bonne qualité est utilisée pour cette recette, il suffit de la faire dessaler dans un bain d'eau froide courante pendant 36 heures.

Préparation de la brandade

Eplucher et tailler les pommes de terre en tranches régulières de 3 mm d'épaisseur. Ajouter les gousses d'ail en chemise éclatées et le thym. Recouvrir avec 50 cl de lait et la crème liquide. Mettre sur le feu, porter à ébullition et laisser cuire doucement, sur le bord de la plaque du fourneau, en maintenant un léger frémissement et en surveillant que les pommes de terre n'accrochent pas au fond.

Mettre la morue dans une casserole, la recouvrir du reste de lait froid et ajouter l'anis étoilé. Porter sur le feu et cuire doucement pendant environ 10 minutes en donnant un léger frémissement.

Lorsque la morue est cuite, la retirer du liquide de cuisson et l'effeuiller.

Retirer les gousses d'ail et la branche de thym du liquide de cuisson des pommes de terre. Mettre ces dernières dans une sauteuse et les mélanger avec leur jus de cuisson à l'aide d'un fouet.

Lorsque la « purée » de pommes de terre est lisse, ajouter les feuilles de morue et continuer de remuer avec une spatule en bois pour obtenir un appareil relativement lisse tout en gardant quelques morceaux de poisson. Monter légèrement la brandade avec un filet d'huile d'olives très mûres, ajouter du piment d'Espelette et vérifier l'assaisonnement.

Montage des tourtes

Etaler la pâte à l'huile, de préférence au laminoir sur la position 1 et tailler 4 disques de 10 cm de diamètre. Poser des cercles à patisserie de 5 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et les chemiser avec les disques de pâte à l'huile. Remplir juste à la hauteur avec la brandade et rabattre le reste de pâte dessus en laissant le centre de la tourte ouvert : c'est là que sera disposé l'œuf de caille poêlé.

Lustrer l'extérieur des tourtes avec de la dorure à l'œuf entier, enfourner et cuire au four à 210 °C pendant 7 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, les sortir et les disposer sur une grille, puis les laisser reposer pendant 5 minutes au-dessus du fourneau avant de les servir.

Garniture

Tailler 8 fines tranches de poitrine de porc et les marquer sur la plancha. Les poser sur une grille en Inox et les garder au-dessus du fourneau.

Effeuiller le persil plat. Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une bassine à friture, la porter à une température de 140 °C et frire les feuilles de persil. Lorsqu'elles commencent à devenir translucides, les retirer à l'aide d'une écumoire, les mettre sur une feuille de papier absorbant et les assaisonner aussitôt. Changer le papier aussi souvent que nécessaire pour obtenir une friture bien sèche.

Au moment de servir, faire chauffer légèrement une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive et cuire les œufs de caille en faisant attention de garder le blanc lisse et sans coloration, et le jaune mollet.



Finition et Présentation

Lustrer les tourtes avec un filet d'huile d'olives très mûres et les disposer au centre des assiettes.

Découper les œufs de caille à l'aide d'un emporte-pièce lisse de 2,5 cm de diamètre et les disposer au centre des tourtes, puis ajouter un cordon de jus de volaille chaud autour et disposer harmonieusement les tranches de poitrine de porc grillée et les branches de persil plat frit.

Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.





Morue de Bilbao et kokotxas

comme au **Pays basque, sauce à l'encre, polenta en friture**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	cœurs de filet de morue d'Islande salée à Bilbao
12	bajoues de merlu, ou kokotxas
50 g	de beurre
1	citron
12 cl	d'huile d'olive pour cuisson
1 l	de lait
1	gousse d'ail

Sauce à l'encre

1 kg	de poissons de roche
300 g	d'oignons
1/2	tête d'ail
400 g	de tomates fraîches
2	rubans de zeste d'orange
2	branches de fenouil sec
5 g	de graines de coriandre
2 g	de poivre noir en grains
	pistils de safran
5 cl	d'encre de seiche
20 g	de beurre
50 cl	de bouillon de poule
30 g	de persil plat
	gros sel gris de mer

Polenta

200 g	de polenta moyenne
60 cl	d'eau
3 cl	huile d'olive
30 g	de mascarpone
20 g	de crème épaisse d'Echiré
20 g	de parmesan
1 l	d'huile d'arachide
	fleur de sel

Préparation de la morue et des kokotxas

Dessaler la morue durant 24 heures dans un bac d'eau froide en changeant l'eau toutes les 6 heures.

Pocher la morue dans le lait chaud à 80 °C durant 5 minutes, l'égoutter et la cuire à la meunière dans 2 cl d'huile d'olive et le beurre afin d'en caraméliser toutes les faces.

Dégraisser avec un trait de jus de citron, arroser les pavés de morue de sucs de cuisson et les débarrasser sur grille.

Préparer les kokotxas, ôter les nerfs et les peaux internes, puis les sécher sur un linge. Séparer en deux les lobes.

Hacher finement la gousse d'ail.

Etuver les kokotxas avec l'ail écrasé et le reste d'huile d'olive. La gélatine contenue dans les bajoues doit lier la cuisson et donner une sauce assez épaisse.

Sauce à l'encre

Emincer les oignons et les mettre à suer avec l'ail haché. Assaisonner avec du gros sel et ajouter les tomates fraîches coupées en morceaux et le fenouil sec. Lorsque l'ensemble a bien compoté, ajouter le poisson.

Laisser compoter de nouveau pendant 5 minutes et mouiller à hauteur avec de l'eau. Ajouter une pincée de pistils de safran, le poivre, les graines de coriandre et les zestes d'orange, et cuire pendant environ 10 minutes.

Passer la base de sauce à la niçoise, la remettre à bouillir et la lier avec l'encre de seiche. Filtrer au chinois étamine et monter au beurre.

Polenta

Faire bouillir l'eau avec le sel et 1 cl d'huile d'olive ; verser la polenta en pluie, mélanger à l'eau bouillante et cuire à feu doux durant 30 minutes. La polenta doit épaissir et prendre du corps. Ajouter alors le parmesan râpé, le mascarpone et le reste d'huile d'olive.

Former des boudins de 2 cm de diamètre à la poche à douille et les rouler dans du papier film. Lorsque la préparation a refroidi, la détailler en cylindres de 10 cm de longueur.

Frire ces cylindres de polenta dans un bain d'huile d'arachide à 150 °C en leur donnant une belle coloration blonde. Les égoutter à l'aide d'une écumoire et bien les éponger sur du papier absorbant, puis les saler et les poivrer fortement.



Finition et Présentation

Napper le fond des assiettes de sauce à l'encre et déposer au centre les pavés de morue.

Surmonter des bâtonnets de polenta et disperser tout autour les demi-kokotxas.

Morue de Bilbao et kokotxas

tomates confites aux **olives** de Nice, **panisses** et **basilic** frit

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	cœurs de filet de morue d'Islande salée à Bilbao
12	bajoues de merlu, ou kokotxas
7 cl	d'huile d'olive pour cuisson
50 g	de beurre
1	citron
1 l	de lait
1	gousse d'ail
1/2	bouquet de persil plat

Garniture

16	pétales de tomate confite
12	panisses
12	grosses feuilles de basilic
3	gousses d'ail
5 cl	d'huile d'olive
50 cl	d'huile de pépins de raisin
50 g	d'olives noires de Nice

Beurre vinaigré

150 g	de beurre noisette
3 cl	de vinaigre de xérès
20 cl	de bouillon de poule
20 g	de beurre frais
	vinaigre balsamique

Préparation de la morue et des kokotxas

Dessaler la morue durant 48 heures dans un bac d'eau froide en changeant l'eau toutes les 6 heures.

Pocher la morue dans le lait chaud à 80 °C durant 5 minutes, l'égoutter et la cuire à la meunière dans le beurre et 2 cl d'huile d'olive afin d'en caraméliser toutes les faces. Dégraisser avec un trait de jus de citron, arroser des sucs de cuisson et débarrasser sur grille.

Préparer les kokotxas, ôter les nerfs et les peaux internes, puis les sécher sur un linge.

Hacher finement la gousse d'ail. Equeuter le persil.

Etuver les kokotxas avec le persil plat, l'ail écrasé et le reste d'huile d'olive. La gélatine contenue dans les bajoues doit lier la cuisson et donner une sauce assez épaisse.



Garniture

Dénoyauter les olives, les hacher et détendre cette purée avec un peu d'huile d'olive, puis tartiner de tapenade chaque pétale de tomate confite.

Frire les panisses dans un bain d'huile d'arachide à 150 °C en leur donnant une belle coloration blonde. Les égoutter à l'aide d'une écumoire et bien les éponger sur du papier absorbant, puis les saler et les poivrer fortement.

Effeuiller les feuilles de basilic et les frire à une température de 140 °C. Lorsqu'elles commencent à devenir translucides, les égoutter à l'aide d'une écumoire et les mettre sur une feuille de papier absorbant.

Beurre vinaigré

Filtrer le beurre noisette et ajouter le vinaigre de xérès, puis refroidir et détailler en petits cubes.

Réduire le bouillon de poule à glace, émulsionner avec les dés de beurre et ajouter le beurre noisette.

Rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel et du poivre du moulin, et acidifier d'un trait de vinaigre balsamique.

Finition et Présentation

Faire chauffer les tomates à la tapenade dans un plat à gratin. Les dresser en fond d'assiette et déposer les pavés de morue par-dessus. Ajouter les kokotxas et leur jus, puis napper légèrement avec le beurre vinaigré et terminer avec les panisses et le basilic frit.



Morue de Bilbao pochée et effeuillée

brandade au **persil** plat,
très fines **chips de pomme de terre**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	de dos de morue épais
500 g	de grosses pommes de terre
1 l	de lait
5	baies d'anis étoilé
1	botte de persil plat
1	citron
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
10 cl	de fond blanc de volaille
2 cl	de vinaigre balsamique
	huile d'olives très mûres

Chips de pomme de terre

2	grosses pommes de terre
50 cl	d'huile d'arachide
4	branches de persil

Jus vert

2	bottes de cresson
1	botte de persil
300 g	d'épinards
1	citron
2 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olives très mûres

Chips de pomme de terre

Eplucher les pommes de terre, détailler 20 larges tranches fines et les frire deux par deux dans l'huile d'arachide entre des grilles rondes afin d'obtenir des chips parfaitement plates et blanches.

Frire 10 branches de persil dans l'huile d'olive à 120 °C, les laisser sécher sur du papier absorbant dans une étuve et concasser le restant de la botte.

Préparation de la morue

Faire dégorger la morue dans un bac d'eau durant 48 heures en changeant l'eau toutes les 6 heures.

Retirer la peau et prélever le cœur des filets.

Pocher les cœurs de filet dans le lait anisé durant 5 minutes. Les sortir à l'aide d'une écumoire, les poser sur un plat en terre et les arroser de citron et d'un filet d'huile d'olive. Recouvrir le plat et tenir au chaud durant environ 15 minutes afin de cuire doucement le poisson.

Cuire les pommes de terre avec la peau dans une eau salée, les éplucher, les poser dans un bol en terre au bain-marie. Ecraser les pommes à la fourchette, ajouter du fond blanc bouillant et de l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une purée moelleuse.



Effeuiller la morue, conserver les parties les plus belles, incorporer le reste aux pommes de terre écrasées, puis ajouter le persil plat concassé, un filet d'huile d'olives très mûres et du poivre.

Jus vert

Equeuter le cresson, le persil et les épinards et les laver et les égoutter.

Les réduire en fine purée dans le thermomixeur, avec 50 cl d'eau, puis cuire à 63 °C à feu doux, jusqu'à ce que se séparent les matières liquides et solides ; refroidir dans de la glace et passer dans une étamine.



Finition et Présentation

Etaler 1 cuillerée à soupe de brandade dans le fond des assiettes, et alterner par-dessus chips de pomme de terre et morue effeuillée.

Chauffer le jus vert avec 2 cl de fond blanc, un trait de jus de citron et un filet d'huile d'olive, puis saucer autour.

Arroser la morue de vinaigre balsamique et d'un filet d'huile d'olives très mûres, puis répartir les pluches de persil frit sur les pommes chips.



Morue de Bilbao pochée

purée de pois chiche
délicat ragoût de tripettes de stockfisch aux perugina

Pour 4 personnes

Ingrédients

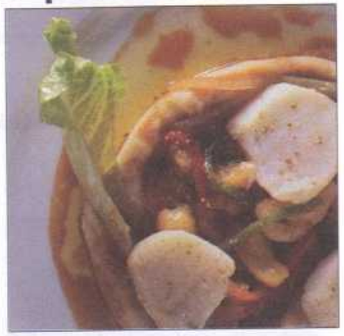
600 g	de dos de morue de Bilbao
2 l	de lait frais
1/2	étoile de badiane
	piment d'Espelette en poudre
	huile d'olives très mûres
12	côtes de sucrines

Ragoût de stockfisch

150 g	de tripettes de stockfisch
2	oignons blancs
3	poivrons rouges
2	poivrons jaunes
8	tomates bien mûres
1	gousse d'ail
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
12	olives noires de Nice
4	perugina (saucisses niçoises pimentées)
	vinaigre de xérès
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson
	fond blanc de volaille
	piment d'Espelette en poudre

Purée de pois chiches

100 g	de pois chiches
	fleur de sel
15 g	de beurre
	gros sel gris de mer
	huile d'olives très mûres



Préparation et cuisson de la morue

Dessaler la morue en se reportant aux explications données page 603.

Tailler 4 beaux pavés de taille identique en laissant la peau. Les mettre dans un récipient assez grand pour qu'ils soient posés les uns à côté des autres sans se chevaucher, les recouvrir de lait froid et ajouter la badiane. Porter sur le feu et cuire doucement en donnant un léger frémissement, pendant environ 10 minutes.

Ragoût de stockfisch

Faire tremper les boyaux de stockfisch pendant 2 heures dans un bain d'eau froide, les égoutter et retirer la peau jaunâtre qui les enrobe. Tailler des lanières de 1 cm de large dans le sens de la largeur.

Peler les poivrons après les avoir brûlés sur la braise. Retirer les pédoncules et les pépins, puis couper les poivrons en lanières de 5 mm de large sur 5 cm de long.

Eplucher les oignons blancs, les couper en deux dans le sens de la hauteur et séparer les différentes couches de la coque. Les tailler en bâtonnets réguliers de 3 mm de largeur, en les prenant toujours dans le sens de la hauteur.

Peler les tomates, les couper en quartiers et retirer les intérieurs et les pépins. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte, assaisonner les pétales de tomate et les faire compoter sans coloration.

Dans une cocotte en fonte, faire suer sans coloration les lanières d'oignon blanc.

Lorsqu'elles sont bien fondues, ajouter les lanières de poivron, assaisonner légèrement et laisser cuire doucement à couvert sur le bord de la plaque du fourneau. Lorsque les poivrons sont bien ramollis, ajouter les lanières de tripette, la gousse d'ail en chemise, le laurier, le thym et la fondue de tomates pratiquement sèche.

Laisser cuire à couvert doucement sur le bord de la plaque du fourneau pendant 10 minutes, puis mouiller juste à hauteur avec du fond blanc de volaille, remettre le couvercle et commencer la cuisson dans un four à 120 °C.

Après 1 heure de cuisson, retirer le couvercle de la cocotte afin de faire légèrement caraméliser le dessus et poursuivre la cuisson pendant encore 1 heure. Mélanger de temps en temps pour obtenir une cuisson homogène de tous les ingrédients de la préparation.

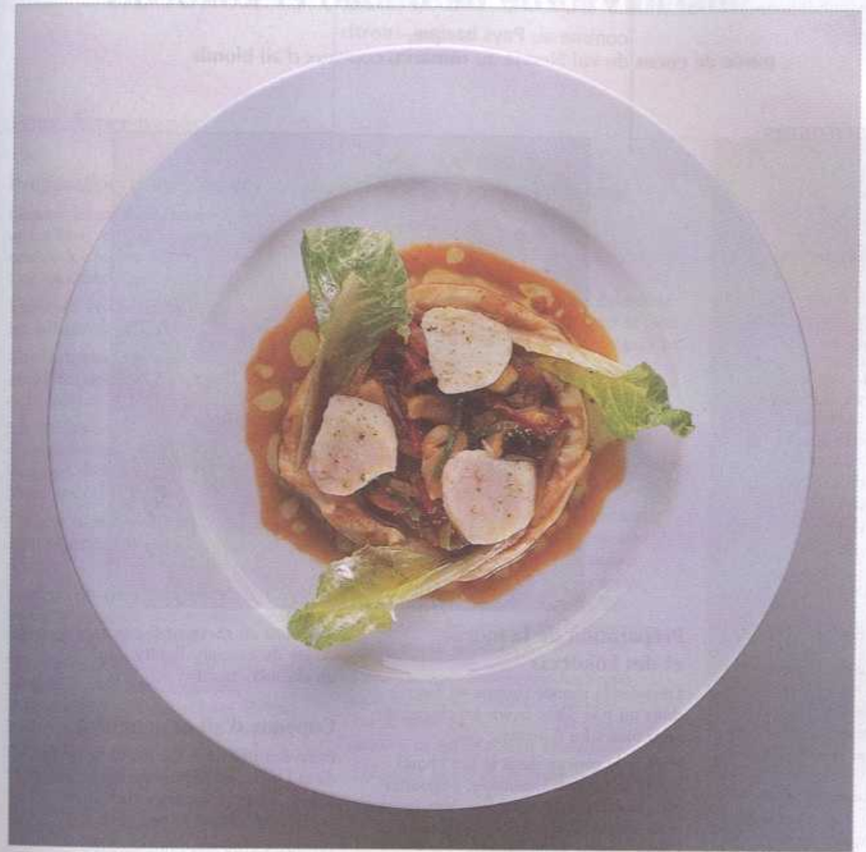
Retirer la cocotte du four et refroidir aussitôt.

Purée de pois chiches

Faire tremper les pois chiches dans un récipient d'eau froide pendant 12 heures.

Les égoutter et les faire cuire dans un grand récipient d'eau puis, aux trois quarts de la cuisson, saler avec du gros sel gris de mer. Dès que les pois chiches sont fondants, les égoutter et les réduire en purée en les passant dans un mixeur. Vérifier l'assaisonnement, incorporer une noix de beurre et finir de lisser la purée en incorporant un filet d'huile d'olives très mûres.

Débarrasser dans un récipient, couvrir d'un film et conserver au bain-marie.



Finition et Présentation

Assaisonner les côtes de sucrine d'huile d'olive et de fleur de sel.

Piquer les saucisses de trois coups de fourchette. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un petit sautoir et les rôtir pendant 6 minutes, puis couper 3 tranches épaisses dans chacune d'elles.

Pendant ce temps, faire chauffer le stockfisch à feu doux dans une sauteuse. Lorsqu'il est fondu, ajouter les tranches de perugina et les olives noires, puis laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau.

Vérifier la consistance et l'assaisonnement de la purée de pois chiches, et mettre 1 cuillerée au fond de chaque assiette creuse.

Rectifier l'assaisonnement du stockfisch et ajouter un bon trait de vinaigre de xérès un peu de piment d'Espelette en poudre.

Disposer un lit de tripettes de stockfish sur la purée de pois chiches et répartir les olives et les tranches de perugina.

Sortir les pavés de morue de leur jus de cuisson, les poser délicatement sur un plat et les effeuiller. Disposer en rosace les feuilles de morue assaisonnées de piment d'Espelette sur les assiettes, arroser d'un bon filet d'huile d'olives très mûres et disposer les côtes de sucrine à raison de 3 par personne et servir aussitôt .



Morue de Bilbao et kokotxas

comme au **Pays basque,**
purée de **cocos** du val Nervia au **romarin,** copeaux d'**ail blonds**

Pour 4 personnes

M

Ingrédients

2	cœurs de filet de morue d'Islande salée à Bilbao
12	bajoues de merlu, ou kokotxas
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
50 g	de beurre
1	citron
1 l	de lait
1	gousse d'ail
4 cl	d'huile d'olives tès mûres

Purée de cocos

200 g	de haricots cocos du val Nervia
1/2	carotte
1/2	oignon
1	morceau de céleri-branche
2	feuilles de sauge
1	branche de romarin
2 cl	d'huile d'olives très mûres
	vinaigre de xérès
	vinaigre balsamique

Copeaux d'ail et persil frit

1 l	d'huile de pépins de raisin
2	gousses d'ail
1	botte de persil plat



Préparation de la morue et des kokotxas

Dessaler la morue durant 48 heures dans un bac d'eau froide en changeant l'eau toutes les 6 heures.

Pocher la morue dans le lait chaud à 80 °C durant 5 minutes, l'égoutter puis la cuire à la meunière afin d'en caraméliser toutes les faces dans l'huile d'olive et le beurre.

Dégraisser avec un trait de jus de citron, arroser des sucs de cuisson et débarrasser sur grille.

Préparer les kokotxas, ôter les nerfs et les peaux internes, puis les sécher sur un linge.

Etuver les kokotxas avec le persil plat, l'ail écrasé et l'huile d'olives très mûres. La gélatine contenue dans les bajoues doit lier la cuisson et donner une sauce assez épaisse.

Purée de cocos

Cuire les cocos à l'eau avec la garniture de légumes jusqu'à ce qu'ils soient très fondants. Réserver 10 cl du jus de cuisson, retirer la garniture et passer les cocos au thermomixeur avec le reste de jus de cuisson. Fouler dans un chinois étamine.

Copeaux d'ail et persil frit

Frire des branches de persil entières dans l'huile de pépins de raisin portée à 140 °C, puis les dessécher dans un endroit chaud et sec.

Frire des copeaux d'ail, en les blondissant seulement afin d'éviter toute amertume.

Finition et Présentation

Chauffer la purée de cocos et l'acidifier avec du vinaigre de xérès et du vinaigre balsamique, puis ajouter 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive à cru afin d'assouplir ce mélange.

Tartiner au centre des assiettes la purée de cocos, poser la morue à cheval sur le devant de l'assiette et répartir les kokotxas. Saucer des sucs de cuisson et terminer en disposant les copeaux d'ail et le persil frit.

Comme une mouclade

citron – poivre



Pour 4 personnes

Préparation et cuisson des moules

Gratter les moules, retirer le pied et les laver en les frottant les unes contre les autres pour bien les nettoyer. Les égoutter dans une passoire.

Eplucher et ciseler finement les échalotes et l'oignon paille.

Confectionner un petit bouquet garni avec les queues de persil, le thym et le laurier.

Mettre les moules dans un sautoir muni d'un couvercle, ajouter les échalotes, l'oignon, le bouquet garni et le vin blanc sec.

Couvrir le récipient et porter le plus rapidement possible à ébullition sur feu vif.

Lorsque les moules sont juste ouvertes, les égoutter dans une passoire posée sur un récipient en Inox.

Supprimer une coquille sur deux, puis sortir délicatement les moules et les ébarber sans les abîmer. Retirer le nerf qui se trouve dans la coquille, replacer soigneusement les moules dans les coquilles et les ranger harmonieusement sur les assiettes de service.

Garniture

Retirer à l'aide d'un couteau économe l'écorce de 2 citrons, supprimer le ziste et tailler les zestes en julienne régulière.

Les recouvrir d'eau froide juste à hauteur et porter sur feu vif.
Dès l'ébullition, égoutter les zestes et les plonger dans un récipient d'eau glacée. Les égoutter et renouveler deux fois cette opération.

Presser le jus des 4 citrons, le transvaser dans une petite casserole en le filtrant à l'aide d'une passoire fine et ajouter les carrés de sucre. Lorsque les zestes de citron ont été blanchis trois fois et égouttés, les verser dans la casserole où se trouve le jus sucré.

Faire confire doucement les zestes sans ébullition pendant 2 heures sur le bord de la plaque du fourneau jusqu'à ce qu'ils soient cristallisés.

Effeuiller le persil, le laver et l'égoutter.



M

Ingrédients

2 l	de moules de bouchot
30 g	d'échalotes
1	oignon paille de 30 g
10 cl	de vin blanc sec du Val de Loire
	queues de persil
1	branche de thym
1/2	feuille de laurier
30 g	de beurre fermier
	mignonnette de poivre du Sarawak

Garniture

4	citrons jaunes non traités
2	carrés de sucre
1/4	de botte de persil

Finition et Présentation

Passer le jus de cuisson dans une étamine en faisant attention de ne pas mettre de sable. Le faire réduire de moitié et le monter au beurre fermier froid, puis vérifier l'assaisonnement et ajouter les zestes de citron confit.

Remplir généreusement les moules de sauce, parsemer quelques grains de poivre mignonnette, ajouter les petites feuilles de persil et servir aussitôt.

Moules de bouchot

en chaud-froid, mâche, truffe



Pour 4 personnes

Ingrédients

2 L	de moules de bouchot
50 g	d'échalotes
1	oignon paille
	de 50 g
10 cl	de vin blanc sec du Val de Loire
5 g	de purée de truffes
1	jaune d'œuf
	fleur de sel
25 cl	d'huile de pépins de raisin parfumée à la truffe
	vinaigre de vin vieux
5 g	de parures de truffe noire

Garniture

200 g	de pommes de terre ratte du Touquet
30 cl	d'huile d'olive
200 g	de mâche nantaise
50 g	de truffes noires
	fleur de sel
5 cl	d'huile de pépins de raisin parfumée à la truffe



Préparation et cuisson des moules

Gratter les moules, retirer le pied et les laver en les frottant les unes contre les autres pour bien les nettoyer. Les égoutter dans une passoire.

Eplucher et ciseler finement les échalotes et l'oignon paille.

Mettre les moules dans un sautoir muni d'un couvercle et ajouter les échalotes, l'oignon et le vin blanc sec.

Couvrir le sautoir et porter le plus rapidement possible à ébullition sur feu vif.

Lorsque les moules sont juste ouvertes, les égoutter dans une passoire posée sur un récipient en Inox.

Mettre le jaune d'œuf dans un saladier en Inox. Ajouter la purée de truffe, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Mélanger l'ensemble à l'aide d'un fouet et émulsionner comme une mayonnaise avec l'huile de pépins de raisin parfumée à la truffe. Vérifier l'assaisonnement, acidifier de quelques gouttes de vinaigre de vin vieux et ajouter les parures de truffe. Corner le récipient, le couvrir d'un film et le conserver dans un endroit tempéré.

Filtrer le jus de cuisson des moules à l'aide d'une étamine en veillant à ne pas passer le sable.

Faire réduire le jus de moitié, le débarrasser et le faire refroidir aussitôt.

Garniture

Sectionner le pied des bouquets de mâche et laver toutes les feuilles dans plusieurs bains d'eau froide afin de retirer tout le sable. Les égoutter dans une passoire et les essorer délicatement, puis les ranger sur une plaque perforée et recouvrir celle-ci d'un linge propre et légèrement humide.

Laver la truffe avec une brosse à ongles sous l'eau froide courante et l'essuyer à l'aide d'un papier absorbant. L'éplucher et la tailler en bâtonnets réguliers de 2,5 cm de longueur sur 1 mm de côté.

Garder les parures de truffe, les écraser sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une fourchette et les débarrasser dans un récipient propre.

Tailler les pommes de terre en brunoise régulière, les rincer sous l'eau froide courante, les égoutter et les mettre dans une petite sauteuse. Ajouter quelques grains de fleur de sel et les recouvrir d'huile d'olive.

Mettre la sauteuse sur le bord de la plaque du fourneau et laisser confire doucement les pommes de terre. Lorsqu'elles sont cuites, retirer la sauteuse de la source de chaleur et laisser refroidir. Egoutter la brunoise de pommes de terre dans une passoire en Inox et vérifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

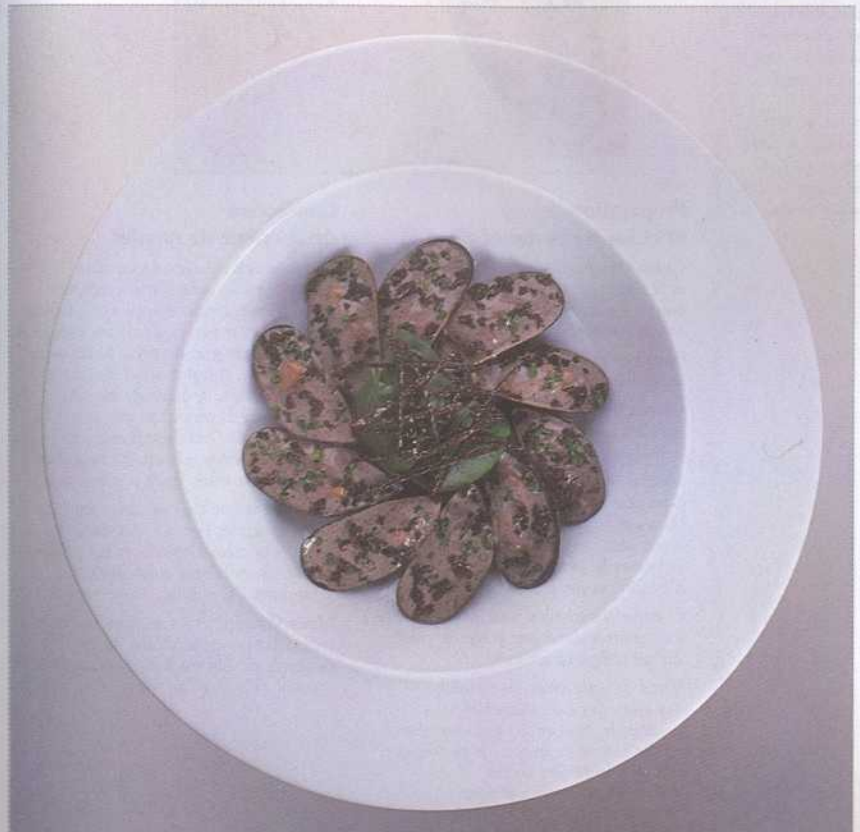
Supprimer une coquille sur deux, sortir délicatement les moules et les ébarber sans les abîmer. Retirer le nerf qui se trouve dans la coquille. Remplir le fond des coquilles avec la brunoise de pommes de terre confites et poser soigneusement les moules par-dessus. Dresser les coquilles bien à plat sur un récipient recouvert d'un lit de gros sel.

Lier le jus réduit à l'aide de la mayonnaise truffée. Vérifier l'assaisonnement et garnir délicatement les coquilles jusqu'à ce qu'elles soient remplies à ras bord.

Assaisonner la mâche avec l'huile de pépins de raisin parfumée à la truffe, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Dresser un bouquet de mâche au centre de chacune des assiettes.

Ranger harmonieusement les moules en chaud-froid autour, puis parsemer les bâtonnets de truffe. Assaisonner de quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Crème de moules de bouchot
au **safran**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1,5 L	DE MOULES DE BOUCHOT
80 CL	DE VIN BLANC SEC
40 G	D'ÉCHALOTES
40 G	D'OIGNON PAILLE
	QUEUES DE PERSIL
1	BRANCHE DE THYM
1/2	FEUILLE DE LAURIER
3	RUBANS DE ZESTE D'ORANGE
80 CL	DE FUMET DE SOLE
80 G	DE PULPE DE TOMATE
8 G	DE FÉCULE DE MAÏS
2 G	DE PISTILS DE SAFRAN
260 G	DE CRÈME LIQUIDE



Préparation et cuisson des moules

Gratter les moules, retirer le pied et les laver en les frottant les unes contre les autres pour bien les nettoyer. Les égoutter dans une passoire.

Eplucher et ciseler finement les échalotes et l'oignon paille.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym, le laurier et les écorces d'orange.

Mettre les moules dans un sautoir muni d'un couvercle. Ajouter les échalotes, l'oignon, le bouquet garni et le vin blanc sec, puis couvrir le récipient et porter le plus rapidement possible à ébullition sur feu vif.

Lorsque les moules sont juste ouvertes, les égoutter dans une passoire posée sur un récipient en Inox.

Sortir délicatement les moules des coquilles et les ébarber sans les abîmer. Mettre 60 g de moules de côté pour la liaison de la soupe, puis conserver les autres en les rangeant délicatement dans un récipient et les recouvrir d'un peu de jus de cuisson.

Confection de la crème de moules

Filtrer le reste de jus de cuisson des moules à l'aide d'une étamine préalablement rincée sous l'eau froide courante et le verser dans une casserole suffisamment grande pour la cuisson de la soupe. Ajouter 80 cl de fumet de sole et faire réduire de moitié, puis ajouter la pulpe de tomate et laisser cuire pendant 3 minutes sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement.

Diluer la fécule de maïs avec un peu d'eau froide et lier la réduction. Ajouter la crème liquide et les pistils de safran, et laisser cuire durant 5 minutes à feu doux.

Mixer la soupe et les moules réservées, puis débarrasser dans une autre casserole en filtrant à l'aide d'un chinois étamine. Vérifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Réchauffer le reste de moules dans le jus de cuisson sans porter ce dernier à ébullition.

Mixer une dernière fois la crème de moules, ajouter quelques pistils de safran et la verser dans une soupière chaude.

Ranger les moules en rosace au fond des assiettes creuses et servir aussitôt.



O

Œuf de poule

Oignon

Olive

Omble chevalier

Ortolan

Oursin

Œufs de poule défaits

puis cuit **au plat** à la **basquaise**

Pour 4 personnes



Ingrédients

12	œufs
	huile d'olive
	poivre noir mignonnette
2	bâtons de moelle
200 g	de grosses tomates
200 g	de poivron vert
200 g	de poivron rouge
200 g	de gros oignons
100 g	de jambon de Jabugo détaillé en julienne
1	bouquet garni (queues de persil, branches de basilic et brindilles de thym)
2	gousses d'ail
1/2	bouquet de basilic
	fleur de sel
	poivre du moulin
1	crosse de jambon

Eplucher, laver et émincer soigneusement les oignons.

Réserver les petites feuilles du bouquet de basilic, ciseler les grosses feuilles et réserver également.

Laver les poivrons, puis les peler après les avoir plongés dans de l'huile à 180 °C durant quelques minutes. Eliminer le pédoncule, égrainer et tailler les poivrons en julienne.

Laver et peler les tomates, puis éliminer le pédoncule. Epépiner et tailler en julienne.

Eplucher et laver les gousses d'ail.

Dans une sauteuse, faire fondre la moelle dans un filet d'huile d'olive.

Ajouter les oignons et les poivrons, laisser suer, puis ajouter la crosse de jambon, les tomates, le bouquet garni et les gousses d'ail. Cuire à petit feu et à découvert afin de laisser s'évaporer l'eau de végétation.

Oter le bouquet garni et les gousses d'ail, ajouter la julienne de Jabugo à chaud ainsi que le basilic ciselé. Vérifier l'assaisonnement, débarrasser et laisser refroidir.

Clarifier les œufs un à un, puis les verser dans une assiette creuse et les battre sans excès à l'aide d'une fourchette avant de les passer au chinois. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin.

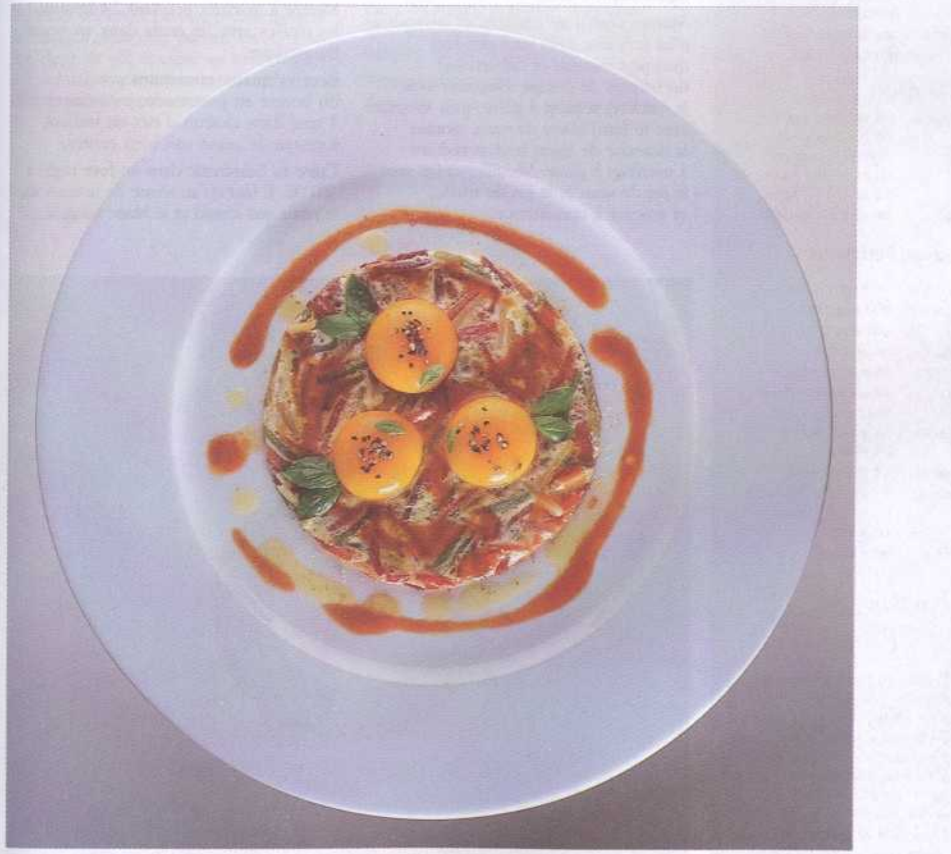
Réserver les jaunes en veillant à ne pas les crever.

Ajouter les blancs d'œufs à la garniture. Faire chauffer la poêle, ajouter un peu d'huile et verser les légumes et les blancs. Faire cuire en vannant et en remuant à l'aide d'une fourchette.

Arrêter de remuer et laisser l'omelette colorer légèrement, puis retourner et poursuivre la cuisson. A la fin, glisser délicatement l'omelette dans une assiette à entremet et la lustrer d'huile d'olive.

Finition et Présentation

Disposer sur chaque part d'omelette 3 jaunes d'œufs. Assaisonner de fleur de sel et de mignonnette de poivre noir, et disposer tout autour les petites feuilles de basilic réservées.



Œufs de poule cuits moulés,

sauce Périgueux,
mouillettes de **pain de campagne** au **foie gras**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	ŒUFS DE POULE FERMIERS
30 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL

Garniture

100 G	DE TRUFFES NOIRES DE RICHERANCHE
4	PETITES BAGUETTES DE PAIN DE CAMPAGNE DE 12 CM DE LONG
50 G	DE FOIE GRAS CONFIT

Sauce Périgueux

400 G	DE PARURES DE VEAU
50 G	D'ÉCHALOTES
2	GOUSSES D'AIL
10 CL	DE MADÈRE
10 CL	DE JUS DE TRUFFE
1	BRANCHE DE THYM FRAIS
50 CL	DE FOND BLANC DE VEAU
50 CL	DE JUS DE VEAU
50 G	DE TRUFFES ÉCRASÉES
	HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
15 G	DE BEURRE

Finition et Présentation

Fendre en deux les petites baguettes de pain et les toaster d'un seul côté.

Prélever à l'aide d'une cuillère à café de fins copeaux sur le lobe de foie gras confit et les ranger harmonieusement sur les baguettes.

Démouler les œufs et les dresser sur les assiettes creuses, puis entourer d'un large cordon de sauce Périgueux. Présenter le reste à part, en cassolette. Râper la truffe et servir aussitôt.

Sauce Périgueux

Dans une cocotte en fonte, faire rissoler les parures de veau avec un filet d'huile de pépins de raisin et ajouter une noix de beurre pour caraméliser légèrement le tout.

Ajouter l'échalote émincée et les gousses d'ail écrasées, faire suer pendant quelques instants et débarrasser du surplus de graisse. Déglacer avec le madère, réduire à glace, puis mouiller avec le fond blanc de veau, ajouter la branche de thym frais et réduire à nouveau à glace. Mouiller enfin avec le jus de veau et le jus de truffe, et amener à consistance.

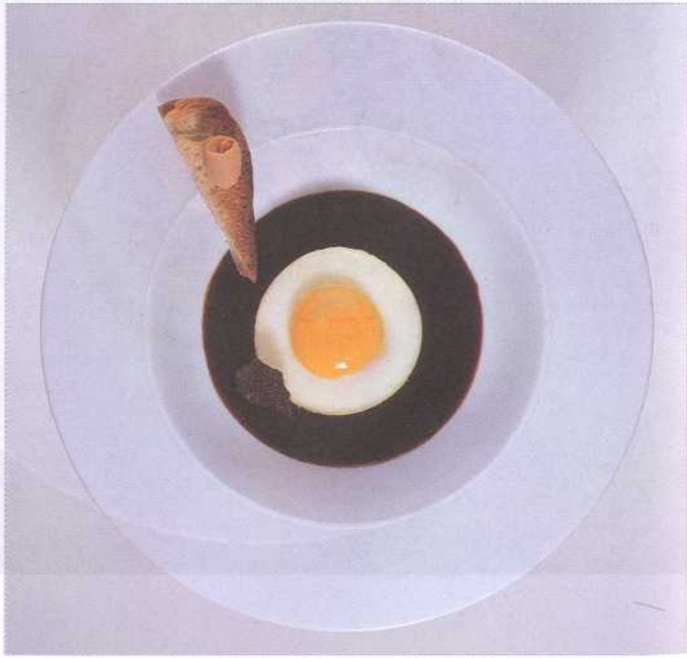
Filtrer dans un chinois étamine sans fouler, vérifier l'assaisonnement, donner un tour de moulin à poivre et ajouter la truffe hachée.

Préparation et cuisson des œufs

Mettre à mariner pendant 24 heures les truffes avec les œufs dans un bocal hermétique.

Beurrer quatre ramequins avec du beurre en pommade, puis casser 1 œuf dans chacun d'eux en veillant à ce que le jaune soit bien centré.

Cuire au bain-marie dans un four réglé à 180 °C. Il faut qu'au terme de la cuisson, le jaune soit chaud et le blanc coagulé.



Œufs de poule en brouillade

truffe – ciboulette

Pour 4 personnes

Ciseler la ciboulette finement. Casser les œufs un à un dans un ramequin, puis les verser dans une assiette creuse.

Frotter l'intérieur d'une sauteuse avec la gousse d'ail et beurrer généreusement.

Ajouter les œufs cassés, préalablement mélangés mais non battus, assaisonner de fleur de sel et cuire au bain-marie en remuant constamment à l'aide d'une spatule en bois.

Dès que les œufs ont atteint une consistance crémeuse, les retirer du feu, ajouter quelques noisettes de beurre et mélanger.

Dans une petite sauteuse en cuivre, faire suer la purée de truffes dans du beurre noisette, mouiller avec le bouillon de poule et laisser mijoter durant 3 minutes.

Ajouter alors le jus de truffe et l'huile de truffe et rectifier l'assaisonnement.



Ingrédients

12	ŒUFS
1	GOUSSE D'AIL
1	BOTTE DE CIBOULETTE
100 G	DE PURÉE DE TRUFFES
10 CL	DE JUS DE TRUFFE
0,5 CL	D'HUILE DE TRUFFE
100 G	DE BEURRE
40 CL	DE BOUILLON DE POULE
	FLEUR DE SEL

Finition et Présentation

Ajouter la ciboulette aux œufs brouillés, rectifier l'assaisonnement, puis dresser à l'assiette et napper de coulis de truffe.

Œufs de poule mollets

cuisse émiettée, bouillon de cuisson en gelée, sauce pilée de truffe noire

Pour 4 personnes

Ingrédients

12	ŒUFS FRAIS
	GROS SEL DE MER
50 G	DE JULIENNE DE CORNICHONS
40 G	DE JULIENNE DE TRUFFES NOIRES
50 G	D'ÉCHALOTES TAILLÉES EN ROUELLES ET MARINÉES AU VINAIGRE DE VIN ROUGE

Garniture

6	CUISSES DE POULE FERMIÈRE
40 G	DE GRAISSE DE VOLAILLE
3 CL	DE JUS DE VOLAILLE
1 CL	DE VINAIGRETTE DE TRUFFE NOIRE

Bouillon de cuisson en gelée

2	CARCASSES DE VOLAILLE AVEC LE COU
2	CUISSES DE VOLAILLE
4	PATTES DE VOLAILLE
80 G	D'ÉCHALOTES
80 G	DE CAROTTES
3	GOUSSES D'AIL
20 CL	DE VIN BLANC
2 CL	DE FINE CHAMPAGNE
1,3 L	DE BOUILLON DE POULE
30 CL	DE GELÉE DE PIED DE VEAU
10	GRAINS DE POIVRE NOIR
10 G	DE POUDRE DE VOLAILLE
1	BRANCHE DE MARJOLAINE
30 G	DE GRAISSE DE VOLAILLE

Sauce pilée de truffes noires

100 G	DE BRISURES DE TRUFFE
10 CL	DE JUS DE TRUFFE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
20 CL	D'EAU MINÉRALE
	FLEUR DE SEL
1 CL	D'HUILE DE TRUFFE
2 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
1 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS

Cuisson des œufs

Veiller à ce que les œufs soient d'une extrême fraîcheur et à température ambiante de façon que la cuisson soit régulière.

Cuire les œufs dans de l'eau fortement salée pendant 5 min 30, puis les refroidir dans un bain d'eau glacée.

Ecaler les œufs en veillant à ne pas les crever, les rincer et les égoutter sur un linge de cuisine.

Garniture

Retirer les nerfs des cuisses, désosser ces dernières et piquer la chair avec la pointe d'un couteau. Réserver à plat.

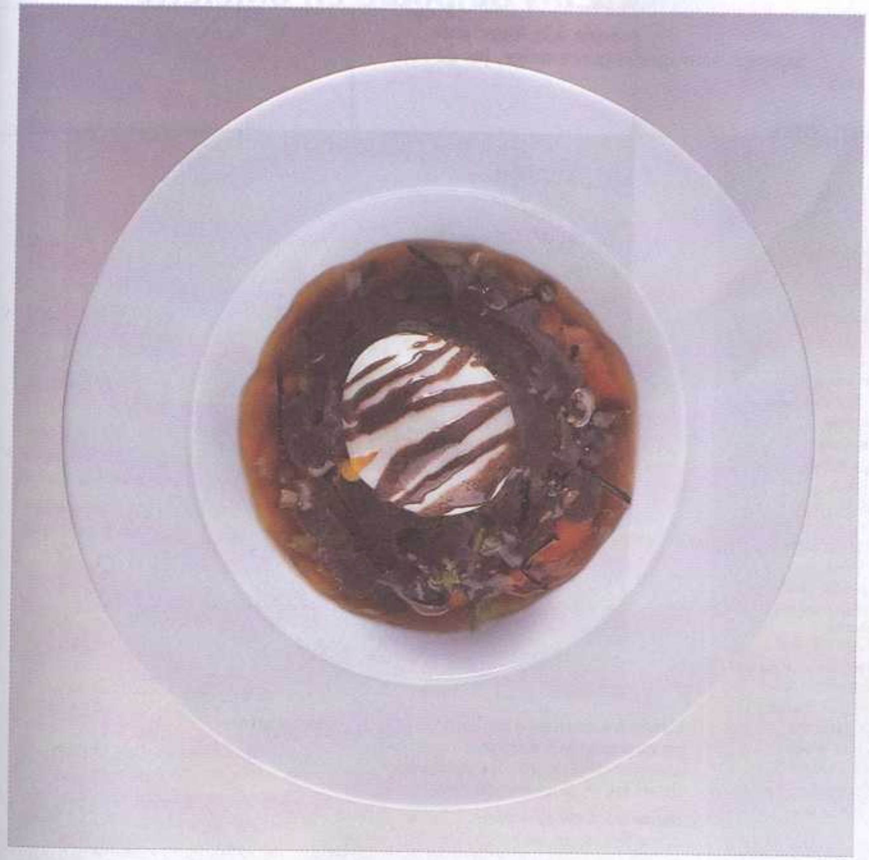
Badigeonner les cuisses de graisse de volaille fondue à l'aide d'un pinceau et les conditionner sous vide (soudure à 6 ; pression à 2,8). Cuire par immersion d'eau dans une ambiance à 60 °C pendant 2 heures, puis refroidir en glace. Ouvrir les sacs, égoutter les cuisses et les effilocher avec une pince en respectant le sens des fibres.

Bouillon de cuisson en gelée

Concasser les cuisses et les carcasses. Les faire rissoler dans la graisse de volaille en veillant à donner une simple coloration blonde. Ajouter ensuite la garniture aromatique entière et l'ail en chemise, faire légèrement suer et dégraisser totalement. Déglacer avec la fine champagne, puis le vin blanc, sans trop les faire réduire.

Mouiller avec le bouillon poule et ajouter la gelée de pied de veau et les pattes de volaille. Porter à ébullition, dépouiller, dégraisser et ajouter le poivre et la poudre de volaille.

Cuire à couvert dans un four à 110 °C pendant 3 heures. Au terme de la cuisson, infuser 1 branche de marjolaine pendant 30 minutes, puis filtrer à l'aide d'une étamine et faire prendre au froid. La gelée doit être tremblotante et riche en goût.



Sauce pilée de truffes noires

Faire suer dans un filet d'huile d'olive les brisures de truffe, mouiller à hauteur avec de l'eau minérale et cuire à couvert sur le coin du fourneau pendant 20 minutes.

Au terme de la cuisson, mixer la truffe et le jus de cuisson dans un thermomixeur ; réaliser une purée totalement lisse, puis refroidir rapidement en cellule.

Assaisonner la purée de truffes avec de la fleur de sel, du poivre du moulin, le vinaigre de xérès, l'huile de truffe, le jus de truffe et l'huile d'olives très mûres. Rectifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Répartir la julienne de truffes noires, celle de cornichons et les rouelles d'échalote sur l'effilochée de cuisse, assaisonner de vinaigrette et de jus de volaille, puis donner un tour de moulin à poivre.

Dresser à l'assiette en mêlant la gelée et l'effilochée de cuisse.

Déposer au centre de chaque assiette un œuf mollet, napper de sauce pilée de truffes noires et servir avec des toasts melba.

Œufs de poule en omelette

cassée à la fourchette, asperges sauvages et perce-neige, jus de rôti

Pour 4 personnes



Ingrédients

12	ŒUFS FRAIS
4 CL	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
80 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL

Garniture

4	BOTTES D'ASPERGES SAUVAGES
8 CL	DE JUS DE VEAU
500 G	D'HYGROPHORES DE MARS, OU PERCE-NEIGE
100 G	DE POITRINE PAYSANNE CUITE SOUS VIDE
1	PAIN À LA FARINE DE CHÂTAIGNE
4 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
20 G	DE BEURRE
50 G	DE PARMESAN

Casser les œufs un à un dans un ramequin et les répartir dans quatre assiettes creuses, puis les assaisonner de sel fin et de poivre du moulin.

Battre les œufs sans excès à l'aide d'une fourchette et les passer au chinois.

Mettre un peu d'huile et une parcelle de beurre dans quatre poêles de 30 cm de diamètre. Lorsque le beurre commence à blondir dans l'huile, verser les œufs et laisser cuire ainsi de façon à réaliser des omelettes plates, assez fines.

Retourner les omelettes sur un plat beurré et les casser à l'aide d'une fourchette.



Garniture

Prélever des croûtons dans le pain, en commençant par la croûte.

Nettoyer les perce-neige, les laver à grande eau et les laisser égoutter.

Faire sauter les perce-neige une première fois dans un filet d'huile d'olive afin de leur faire rendre l'eau, puis les égoutter.

Les faire sauter de nouveau, dans du beurre noisette, et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Prélever des copeaux dans le bloc de parmesan.

Conserver uniquement les pointes des asperges sauvages. Les cuire à la dernière minute à l'anglaise et servir aussitôt.

A froid, détailler des lardons de 1 cm de côté. Dans une cocotte en fonte, colorer les lardons sur toutes les faces puis, dans cette graisse de cuisson, ajouter les croûtons de pain et les rissoler.

Finition et Présentation

Rassembler tous les éléments et les enrober avec une partie du jus de veau.

Dresser à l'assiette en entremêlant les asperges sauvages, le lard, les perce-neige, les croûtons de pain et le parmesan. Napper de jus de veau et servir aussitôt.



Oignons au vinaigre

Pour 4 personnes

Eplucher les petits oignons, puis les frotter avec le gros sel et les laisser mariner ainsi durant 1 heure.

Placer les oignons dans un pot, de grès par exemple, avec l'estragon réparti sur toute la hauteur.

Porter à ébullition le vinaigre avec les aromates et verser sur les oignons en quantité suffisante pour les recouvrir.

Lorsque le vinaigre est refroidi, couvrir le pot et le stocker dans un endroit sec et frais.

Laisser macérer pendant 45 jours au minimum avant de servir.

Ingrédients

750 G	D'OIGNONS
35 G	DE GROS SEL
20 G	DE GOUSSES D'AIL ÉPLUCHÉES ET DÉGERMÉES
1	PIMENT OISEAU
4 G	D'ESTRAGON
3 G	DE GRAINES DE CORIANDRE
3 G	DE POIVRE BLANC EN GRAINS
3 G	DE POIVRE NOIR EN GRAINS
1 L	DE VINAIGRE BLANC



Olives de Nice en tapenade

Pour 4 personnes

Ingrédients

Avec câpres

400 g	d'olives noires
1	gousse d'ail
2	filets d'anchois au sel
15 g	de câpres
20 cl	d'huile d'olive
1	citron (facultatif)

Sans câpres

400 g	d'olives noires
1	gousse d'ail
2	filets d'anchois au sel
8	feuilles de basilic
20 cl	d'huile d'olive
1	citron (facultatif)

Dénoyauter les olives noires. Peler la gousse d'ail et la dégermer. Séparer les filets d'anchois de l'arête, les rincer et les couper en petits morceaux.

Piler le tout et ajouter les câpres ou le basilic, puis incorporer l'huile d'olive.

Il est possible d'ajouter un filet de jus de citron selon son goût.

La tapenade est un condiment typiquement provençal.

Elle tient son nom de tapeno, qui signifie « câpres ».

Généralement, la tapenade se sert à l'apéritif avec des croûtons de pain toastés à l'huile d'olive, mais on la retrouve en accompagnement de certaines viandes.

Sa réussite ne dépend que du choix des olives noires (on préférera les olives noires picholines) et de la qualité de l'huile d'olive. Détendue avec cette dernière, la tapenade permettra de tremper certains légumes crus ou des salades.



Beignets fourrés d'olives noires

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 l	d'huile de pépins de raisin
4	grosses pommes de terre de Manosque
100 g	de tapenade
2	jaunes d'œufs
20 g	de fécule de pomme de terre

Herbes frites

1	bouquet de persil plat
10	feuilles de basilic vert



Confection des beignets

Tailler de fines lamelles de pomme de terre à la mandoline et les calibrer.

Blanchir chaque rondelle de pomme de terre pendant 2 secondes dans de l'eau bouillante salée, puis les glacer.

Pour coller les beignets, confectionner un mélange avec les jaunes d'œufs et la fécule de pommes de terre.

Disposer les lamelles de pomme sur du papier absorbant pour les sécher, les badigeonner du mélange précédent et disposer au centre de la moitié d'entre elles une noisette de tapenade.

Refermer les beignets (5 par personne) avec le reste des lamelles de pomme de terre.

Au moment de servir, tremper les beignets dans un bain de friture à 175 °C. Lorsque les beignets sont dorés, les éponger sur du papier absorbant et les poivrer avant de les servir.

Herbes frites

Laver les herbes, les égoutter et les sécher sur un linge.

Frire les herbes dans un bain d'huile à 130 °C de façon à les rendre croustillantes et qu'elles conservent leur couleur verte.

Finition et Présentation

Dresser les beignets et les herbes frites en buisson dans une serviette pliée en artichaut.

Ce plat convient très bien pour débuter un repas, à l'apéritif.





Omble chevalier
du lac Léman à la **meunière**

Pour 8 personnes

Ingrédients

8	ombles chevaliers de 350 à 400 g pièce
160 g	de farine
80 g	de beurre
8 cl	d'huile de pépins de raisin
2	citrons
1/2	bouquet de persil
	fleur de sel

Ebarber et écailler la peau. Eliminer les ouïes et les laitances s'il y a lieu. Vider soigneusement les ombles, les laver, les égoutter et les essuyer sur du papier absorbant, puis les assaisonner avec du sel fin. Fariner les poissons et les secouer en les tamponnant pour enlever l'excédent de farine.



Chauffer le beurre et l'huile dans des poêles à poisson. Lorsque le beurre mousse et devient légèrement blond, y mettre les ombles du côté de la présentation en premier.

S'assurer de la bonne coloration des poissons et les retourner délicatement à l'aide d'une spatule, puis terminer la cuisson sur feu doux. Surveiller attentivement le beurre, qui ne doit pas brûler.

Presser du bout des doigts à la base de la tête et au niveau des opercules pour s'assurer de la cuisson (la température à cœur ne doit pas excéder 50 °C).

Laver, équeuter, concasser, hacher et essorer le persil. Presser un citron et réserver le jus dans un petit ramequin. Peler à vif et détailler l'autre citron en brunoise régulière.



Finition et Présentation

Disposer les poissons sur le plat de service, en diagonale, la tête vers l'extrémité du plat et à gauche. Arroser les poissons avec le beurre noisette, ajouter un trait de jus de citron et le persil haché. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, puis servir aussitôt.

Ortolan dans sa graisse



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	ortolans
	fleur de sel

Retirer la partie inférieure du bec et la langue des ortolans.

Couper les pattes au niveau des articulations et supprimer les ailerons.

A l'aide d'une fine aiguille à brider, et sans inciser le ventre, retirer le gésier en faisant le moins de dégâts possible.

Cuisson des ortolans

Assaisonner les ortolans de fleur de sel et mettre chacun d'eux dans une cocotte de 8 cm de diamètre.

Mettre les cocottes munies de leur couvercle sur la plaque du fourneau pour démarrer la cuisson. Dès qu'elles commencent à chauffer, les enfourner dans un four chaud réglé à 240 °C pendant 6 minutes.

Lorsque la graisse commence à « chanter », sortir les cocottes, donner un bon tour de moulin à poivre et présenter aussitôt les ortolans en salle dans les cocottes de cuisson couvertes.



Oursins de roche en coque

condiment **d'herbes** et de **citron** du Mentonnais,
fumet émulsionné **au corail**

Pour 4 personnes

Ingrédients

12	oursins de roche
50 g	de beurre demi-sel

Condiments

500 g	de calmar
1/2	gousse d'ail confit taillée en bâtonnets
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
10 g	de corail de homard
80 g	de langues d'oursin
30 g	de pulpe de citron
45 g	de roquette
2 cl	d'huile d'olive
1	feuille de basilic
	poivre mignonnette

Fumet émulsionné au corail

Jus de base

100 g	de beurre
	les tentacules du calmar
550 g	de homard bisque
100 g	d'échalotes
3	gousses d'ail
100 g	de tomates fraîches
100 g	de fenouil
15 cl	de vin blanc
60 cl	de fumet de homard
5 g	de poivre noir
1/2	botte de basilic
	huile d'olive pour cuisson

Beurre de corail

125 g	de beurre
20	langues d'oursin
10 g	de corail de homard
1	feuille de basilic
1	citron

Préparation des oursins

Ouvrir les oursins, récupérer les langues sans les abîmer et passer le liquide au chinois fin.

Nettoyer les langues d'oursin une à une en les roulant sur un papier absorbant.

Débarrasser les coques d'oursin des piquants à l'aide d'une brosse en acier, puis les laver sous l'eau courante et les réserver.

Condiment

Cuire le corail de homard au bain-marie. Dès qu'il est coagulé, le mettre à refroidir et le concasser finement à l'aide d'un couteau.

Faire sauter vivement le blanc de calmar dans un filet d'huile d'olive, puis refroidir rapidement et hacher le plus finement possible.

Piler la roquette dans un mortier.

Réunir dans une sauteuse le calmar, le corail de homard, les bâtonnets d'ail confit, la pulpe de citron, la roquette et les langues d'oursin. Emulsionner avec l'huile d'olive, puis parfumer avec la feuille de basilic écrasée, rectifier l'assaisonnement en sel et ajouter la mignonnette de poivre noir.

Fumet émulsionné au corail

Jus de base

Découper le homard en grosses rouelles et concasser les tentacules du calmar. Dans une cocotte en fonte, raidir le homard dans un filet d'huile d'olive, ajouter le beurre et caraméliser, puis ajouter les tentacules concassées.

Ajouter les tomates, les échalotes et le fenouil taillés en rouelles, et l'ail entier écrasé. Faire suer sans coloration.

Déglacer avec le vin blanc et le réduire à glace, puis mouiller à hauteur avec le fumet de homard.

Cuire pendant 40 minutes à petit feu, en dépouillant des impuretés au fur et à mesure de la cuisson et en veillant à ne pas dégraisser.

Laisser infuser ensuite durant 20 minutes sur le coin du feu avec le poivre en grains concassé et le basilic, puis égoutter et filtrer dans un chinois étamine.

Beurre de corail

Mélanger au mixeur le beurre, les langues d'oursin, le corail de homard et la feuille de basilic ; réserver au froid.

Lorsque le beurre de corail est refroidi, le découper en petits cubes et s'en servir pour lier 50 cl de jus de base. Emulsionner à l'aide d'un Bamix et servir très moussant.

Finition et Présentation

Dresser dans les assiettes de présentation trois dômes de sel et décorer avec des algues préalablement blanchies.

Tiédir les langues dans l'exsudat d'oursin réservé et du beurre demi-sel, puis assaisonner de poivre du moulin.

Répartir tous les éléments dans les coques et dresser celles-ci sur les assiettes. Ajouter un cordon de fumet émulsionné à l'aide d'un Bamix et présenter le reste à part.



Oursins de Bretagne

en **soupe crémeuse,**
pommes de terre cuites **en peau**

Pour 4 personnes

Ingrédients

225 G	DE BEURRE
150 G	DE HOMARD BISQUE
50 G	D'ÉCHALOTES
3	GOUSSES D'AIL
150 G	DE TOMATES FRAÎCHES
10 CL	DE VIN BLANC
7 CL	DE COGNAC
50 CL	DE FUMET DE HOMARD
30 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
5 G	DE POIVRE NOIR
1/2	BOTTE DE BASILIC
20	LANGUES D'OURSIN
10 G	DE CORAIL DE HOMARD
1	CITRON
	HUILE D'OLIVE
100 G	DE FENOUIL

Garniture

1 KG	DE POMMES DE TERRE (CHARLOTTE, PAR EXEMPLE)
20	LANGUES D'OURSIN
1	BOUQUET GARNI (THYM, CÉLERI, ROMARIN)
5	GOUSSES D'AIL
50 G	DE BEURRE DEMI-SEL
	FLEUR DE SEL

Soupe d'oursins

Découper le homard en grosses rouelles. Dans une cocotte en fonte, le raidir dans un filet d'huile d'olive, ajouter 100 g de beurre et caraméliser.

Ajouter les échalotes et le fenouil taillés en rouelles, les tomates coupées en quartiers et l'ail écrasé. Faire suer sans coloration. Déglacer avec le cognac, puis avec le vin blanc, et réduire à glace.

Mouiller à hauteur avec le fumet de homard et le fond blanc et cuire pendant 10 minutes à petit feu, en dépouillant des impuretés au fur et à mesure de la cuisson et en veillant à ne pas dégraisser.

Au terme de la cuisson, laisser infuser durant 20 minutes sur le coin du feu avec le poivre en grains concassé et le basilic, puis égoutter et filtrer dans un chinois étamine.

Mixer le reste du beurre avec les langues d'oursin, le corail de homard et la totalité du bouillon filtré. Au dernier moment, ajouter le jus du citron, émulsionner à l'aide d'un Bamix et servir très moussant.

Garniture

Cuire les pommes de terre avec leur peau à l'eau salée additionnée de thym, de céleri et d'ail en chemise. Une fois cuites, les peler et les couper en tranches de 1,5 cm d'épaisseur.

Tiédir les pommes de terre et les langues dans l'exsudat d'oursin et dans du beurre demi-sel, puis assaisonner de poivre du moulin.



Finition et Présentation

Dresser sur chaque tranche de pomme de terre 1 langue d'oursin.

Disposer en rosace au centre de chaque assiette 7 rondelles de pomme de terre et verser dessus la soupe d'oursins très moussante.



Palombe

Pâtes et farinage

Perdreau

Petit pois

Pibale

Pigeonneau

Poissons de roche

Poissons de la pêche locale

Pomme de terre

Poutine

Potiron

P

Palombe
Pâtes et farinage
Perdreau
Petit pois
Pibale
Pigeonneau
Poissons de roche
Poissons de la pêche locale
Pomme de terre
Poutine
Potiron



Palombe des cols pyrénéens

sur la braise, chou rouge et **truffe noire compotés** ensemble, **chou vert** frisé farci de **foie gras**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	PALOMBES DE CHASSE DES COLS PYRÉNÉENS
20 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
10 CL	DE JUS DE PIGEON
1	ÉCHALOTE
3	GOUSSES D'AIL
1	BRINDILLE DE THYM FRAIS
1 CL	DE VINAIGRE DE BAROLO
8	TRANCHES FINES DE LARD DE COLONNA
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Chou rouge et truffe noire

500 G	DE CHOU ROUGE
15 G	DE TRUFFE NOIRE HACHÉE
5 CL	DE JUS DE TRUFFE
8 CL	DE BOUILLON DE POULE
30 G	DE BEURRE
4	LAMELLES DE TRUFFE NOIRE

Chou vert et foie gras

4	FEUILLES EXTERNES VERTES ET TENDRES DU CHOU
4	ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD DE 50 G PIÈCE
50 G	DE GRAISSE DE FOIE GRAS
5 CL	DE BOUILLON DE POULE
	POIVRE MIGNONNETTE
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson des palombes

Plumer les palombes et les flamber puis les vider et sectionner la pointe des ailerons. Ouvrir par la colonne vertébrale, retirer les cuisses et les réserver pour réaliser le jus. Glisser 2 tranches de lard de Colonna sous chaque suprême.

Concasser les carcasses, les faire rissoler, ajouter l'échalote émincée et les gousses d'ail, puis laisser suer. Déglacer avec du fond blanc de volaille, laisser caraméliser et ajouter le jus de pigeon. Réduire à glace, remouiller avec le fond blanc à hauteur, ajouter le thym et cuire à feu doux. Passer au chinois, puis lier avec les intérieurs hachés.

Griller les palombes en les badigeonnant d'huile d'olive. Laisser reposer ensuite dans un endroit tiède.

Chou rouge et truffe noire

Prélever les feuilles du chou, en les conservant entières, et les cuire dans une eau vinaigrée salée. Emincer finement le cœur, retirer les côtes les plus importantes, puis étuver avec le beurre et le bouillon de poule.

Au terme de la cuisson, ajouter la truffe et le jus de truffe. Le chou doit être fondant et très parfumé.

Farcir les feuilles de chou, les replier hermétiquement, former une boule à l'aide de film étirable et façonner des petits choux de 5 cm de diamètre.

Les glacer dans les sucs de cuisson du chou et les surmonter d'une lamelle de truffe.

Chou vert et foie gras

Blanchir à l'eau bouillante salée les feuilles de chou pendant environ 1 minute, les égoutter, les rafraîchir et les égoutter entre plusieurs linges.

Enlever la nervure centrale, les feuilles étant ainsi séparées en deux. Bien les aplatir avec une batte et les sécher à nouveau entre deux linges.

Assaisonner légèrement les escalopes de foie gras.

Farcir les feuilles de chou avec les escalopes de foie gras et les replier hermétiquement.

Braiser les choux farcis dans le bouillon *de poule et la graisse de foie gras,* en veillant à ce que les choux soit glacés en fin de cuisson.

Assaisonner de fleur de sel et de poivre mignonnette.

Finition et Présentation

Chauffer les palombes au four, puis lever les filets.

Les dresser sur les assiettes, ajouter les choux farcis à raison d'une pièce de chaque sorte par personne, entourer de jus de palombe et servir aussitôt.



Palombe des cols pyrénéens

cuite **sur la braise,**
poêlée de **légumes** croquants **caramélisés** au **suc** de **raisin muscat**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	PALOMBES DE CHASSE DES COLS PYRÉNÉENS
20 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
10 CL	DE JUS DE PIGEON
1	ÉCHALOTE
3	GOUSSES D'AIL
1	BRINDILLE DE THYM FRAIS
1 CL	DE VINAIGRE DE BAROLO

Poêlée de légumes

2	GROSSES CAROTTES
2	BRANCHES DE CÉLERI
4	FEUILLES DE CHOU VERT
2	FEUILLES DE VERT DE BLETTE
1	RADIS NOIR
2	NAVETS FANES RONDS
2	POIRES SAUVAGES
1	TIGE DE RHUBARBE
20	GRAINS DE RAISIN MUSCAT DE HAMBOURG
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL

Suc de raisin muscat

300 G	DE RAISIN MUSCAT DE HAMBOURG
10 G	DE GINGEMBRE
0,5 CL	DE VINAIGRE DE BAROLO

Polenta

100 G	DE FARINE DE MAÏS FINE
60 G	DE PARMESAN
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
50 CL	DE FOND BLANC
	FLEUR DE SEL
30 G	DE MASCARPONE

Préparation et cuisson des palombes

Plumer les palombes, les flamber et les vider. Sectionner la pointe des ailerons, laisser le doigt du milieu, puis plonger les pattes dans l'eau bouillante et retirer la peau. Sectionner la colonne de part et d'autre ainsi que le cartilage afin de cuire les palombes en crapaudine.

Concasser les carcasses, les faire rissoler, ajouter l'échalote émincée et les gousses d'ail, puis laisser suer. Déglacer avec du fond blanc de volaille, laisser caraméliser et ajouter le jus de pigeon. Réduire à glace, remouiller avec le fond blanc à hauteur, ajouter le thym et cuire à feu doux. Passer au chinois, puis lier avec les intérieurs hachés, rectifier l'assaisonnement et ajouter le vinaigre de Barolo.

Griller les palombes en les badigeonnant d'huile d'olive. Laisser reposer ensuite dans un endroit tiède.

Polenta

Faire bouillir le fond blanc, y verser en pluie la farine de maïs et remuer avec une spatule. Ajouter l'huile d'olive, assaisonner et cuire à couvert pendant environ 1 heure.

Mouler la polenta dans une plaque à bords puis, une fois froide, détailler des triangles de 3 cm *d'épaisseur. Tartiner les triangles* de mascarpone, les saupoudrer de parmesan râpé et les faire gratiner juste avant de servir.

Poêlée de légumes

Laver le radis noir et l'émincer finement en biseau.
Eplucher les carottes et les tailler en sifflets très fins. Eplucher les navets et les tailler en fines tranches dans le sens de la hauteur.
Eplucher les branches de céleri et la rhubarbe, les détailler en tronçons de 10 cm de long et les émincer finement dans le sens de la longueur.

Blanchir les feuilles *de chou* et les détailler en triangles.
Laver le vert de blette et couper entre les nervures afin de ne conserver que le vert. Tailler de fines tranches dans les poires sauvages. Eplucher les raisins, ôter les pépins et hacher la chair.

Suc de raisin muscat

Ecraser les grains de raisin, récupérer chair et jus, puis réduire avec un copeau de gingembre et un trait de vinaigre de Barolo, à la manière d'un sirop.



Finition et Présentation

Dans un sautoir chaud, saisir vivement tous les légumes et les fruits. Ajouter la chair du raisin et caraméliser le mélange avec le suc de raisin, assaisonner de gros sel et de poivre mignonnette. Acidifier le jus de palombe avec le vinaigre de Barolo.

Chauffer les palombes au four, puis lever les filets et les cuisses.

Dresser sur assiette, verser le jus de palombe autour et ajouter les légumes ainsi que la polenta.

Pâtes papillon à l'encre de seiche

paloudes, grosses **crevettes, poulpe** de roche et **pistes,**
compotée de **tomates confites** et **fraîches**

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g	de pâte à l'encre de seiche
1,5 l	de bouillon de poule
3 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Garniture

6	tomates du pays
8	pétales de tomate confite détaillées en lanières
10 cl	d'huile d'olive
240 g	de corps de pistes nettoyés
120 g	de poulpe cuit
8	gamberoni
1	blanc de calmar
1/2	botte de basilic
40	palourdes
5 cl	de vin blanc
1	gousse d'ail
1	échalote
1	bouquet garni
1	citron
	fleur de sel
3 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
50 g	de beurre
15 cl	de fumet de homard

Préparation des pâtes

Abaisser la pâte au laminoir en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5, puis détailler des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre.

Prendre chaque disque et le pincer au milieu, comme pour obtenir un nœud papillon. Tenir au froid sur une grille à pâte.

Garniture

Peler les tomates et les couper en quatre, retirer les intérieurs et les pépins.

Assaisonner les pétales de tomate avec de la fleur de sel, du poivre du moulin, du sucre en poudre et l'huile d'olive.

Faire chauffer une cocotte en fonte, mélanger les tomates et les verser dedans. Dès que l'eau de végétation commence à sortir, donner un coup de pinceau sur les bords du récipient et mettre au four à 140 °C.

Laisser cuire pendant 2 h 30, jusqu'à ce que la concassée soit bien compotée et que l'eau soit entièrement évaporée.

En finition, ajouter les lamelles de tomate confite, et rectifier l'assaisonnement de sel, de poivre du moulin et d'un filet d'huile d'olive.

Décortiquer les queues des gamberoni. Nettoyer le blanc de calmar, le tailler en 4 triangles de même taille et quadriller ces derniers en les incisant légèrement et régulièrement tous les 5 mm.

Mettre à dégorger dans de l'eau salée les coquillages dans l'obscurité pour qu'ils rejettent leur sable, puis les rincer à grande eau.

Dans une grande sauteuse, faire suer l'échalote au beurre, et ajouter l'ail et le bouquet garni.

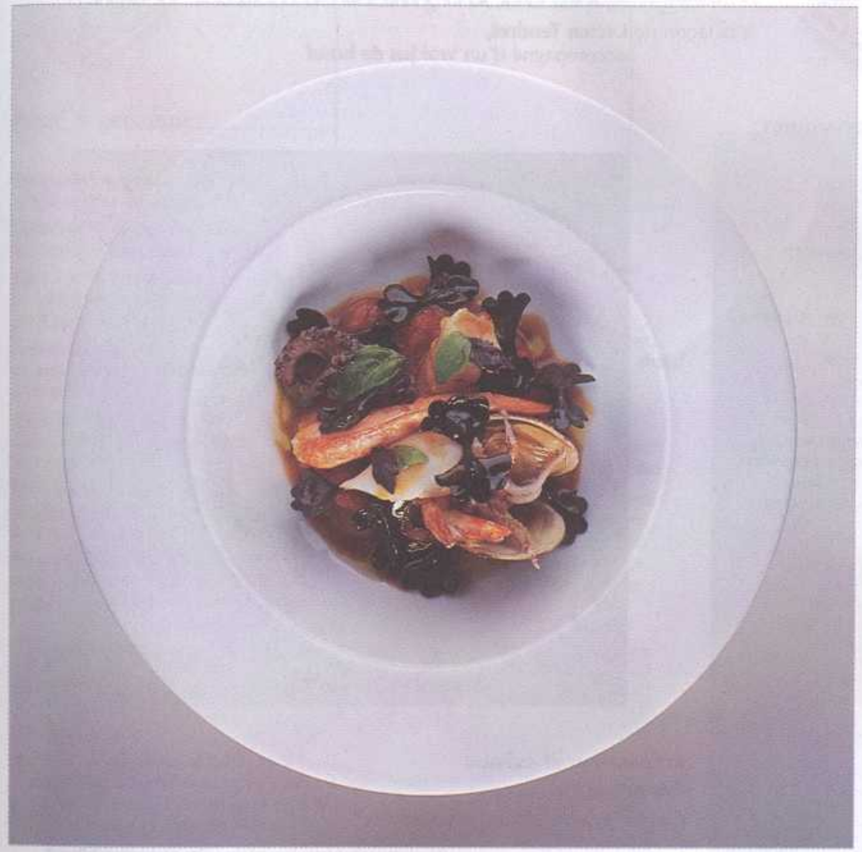
Egoutter les palourdes, les verser dans la sauteuse, puis déglacer avec le vin blanc et cuire à couvert.

Décortiquer les coquillages et filtrer le jus de cuisson.

Raidir les pistes, les gamberoni et les triangles de calmar séparément dans un filet d'huile d'olive, puis les égoutter.

Ajouter ce jus ainsi que celui de la cuisson des coquillages au fumet de homard, réduire légèrement, monter avec une noisette de beurre et un filet d'huile d'olive, et acidifier d'un trait de jus de citron.

Rouler tous les fruits de mer dans cette réduction.



Finition et Présentation

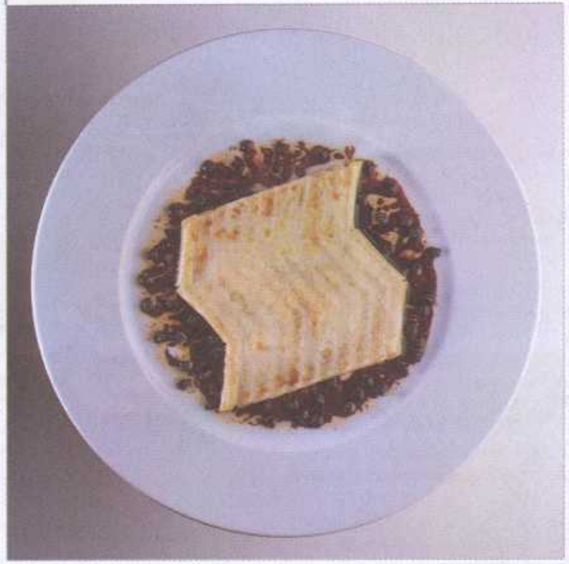
Pocher les pâtes dans le bouillon de poule pendant 1 minute, puis les égoutter et les enrober dans le jus. Dresser la compotée de tomates au fond de grandes assiettes creuses, et mêler dessus les pâtes et la garniture.

Finir la présentation avec les gamberoni et les feuilles de basilic, napper avec le jus et arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres.

Gratin de macaroni aux truffes

à la façon de **Lucien Tendret,**
accompagné d'un **vrai jus de bœuf**

Pour 4 personnes



Ingrédients

20	zitone ou macaroni
40 g	de beurre
30 g	de farine
50 cl	de lait
200 g	de crème double
5 cl	de jus de truffe
30 g	de parmesan râpé
2 l	de bouillon de poule
	fleur de sel
	noix de muscade

Sauce

15 cl	de jus de bœuf
80 g	de truffes noires concassées
10 cl	de jus de truffe
10 g	de beurre

Préparation et cuisson des macaroni

Couper les macaroni à une longueur de 20 cm.

Faire fondre 30 g de beurre dans une sauteuse, ajouter la farine et laisser cuire durant 5 minutes à feu très doux en remuant sans cesse. Lorsque le roux commence à dextréniser et à former comme des sommités de chou-fleur, on dit alors qu'il « fleurit ». Mettre la sauteuse sur un lit de glace afin de refroidir complètement le roux.

Verser le lait bouillant assaisonné de fleur de sel et de noix de muscade, en remuant au fouet, sur le roux froid de manière à créer un choc thermique permettant d'éviter la formation de grumeaux.

Cuire la béchamel à feu doux sur le bord de la plaque du fourneau pendant 10 minutes, puis la retirer de la source de chaleur, ajouter la crème double et verser le jus de truffe. Vérifier l'assaisonnement et verser la béchamel dans un sautoir en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine. La tamponner à l'aide d'une noix de beurre piquée au bout d'une fourchette pour éviter qu'une fine croûte ne se forme à la surface.

Cuire les macaroni dans le bouillon de poule pendant 9 minutes, les sortir et finir la cuisson dans le sautoir de béchamel sur feu très doux.

Ranger les macaroni dans un plat Escoffier, les napper du jus de cuisson et les parsemer de parmesan râpé.

Sauce

Faire revenir la truffe dans la sauteuse avec une petite noix de beurre, ajouter le jus de truffe et le réduire, puis cuire avec le jus de bœuf jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.

Finition et Présentation

Gratiner les macaroni sous la salamandre, les servir droits sur l'assiette et saucer d'un cordon de jus de bœuf.

Pâtes à la façon du moulinier

Pour 4 personnes

Ingrédients

320 g	de pâtes sèches artisanales
100 g	de cébettes
100 g	d'oignons nouveaux
200 g	de tomates
100 g	de pommes de terre (rattes du Touquet)
1/2	botte de basilic
2	gousses d'ail
80 g	de parmesan râpé
1 l	de fond blanc de volaille
60 g	de beurre
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
3 cl	d'huile d'olives très mûres
	fleur de sel

Eplucher les cébettes, les laver et les couper en sifflets de 3 cm.

Eplucher et ciseler finement les oignons nouveaux.

Peler les tomates, enlever les intérieurs et tailler les pétales en bâtonnets de 4 mm de largeur.

Eplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles de 4 mm d'épaisseur.

Tous les légumes de la garniture doivent être taillés de façon à avoir le même temps de cuisson.

Effeuiller le basilic. Garder 12 belles feuilles ainsi que les queues, puis ciseler le reste.

Faire chauffer l'huile d'olive pour cuisson dans une sauteuse assez grande. Parallèlement, faire chauffer doucement le fond blanc de volaille dans une casserole. Verser les légumes dans la sauteuse avec les gousses d'ail écrasées et les queues de basilic. Saler légèrement et faire suer sans coloration.

Ajouter les pâtes sèches crues et poursuivre la cuisson doucement, en remuant. Verser le fond blanc chaud en mouillant à hauteur et cuire en maintenant un frémissement constant et en remuant de temps à autre. Ajouter le fond blanc petit à petit, comme pour cuire un risotto.

Après 10 minutes de cuisson, retirer les queues de basilic et les gousses d'ail, puis saupoudrer de parmesan râpé et ajouter 2 cl d'huile d'olives très mûres, le beurre et les feuilles de basilic ciselées.



Finition et Présentation

Laisser cuire pendant encore 2 minutes, en remuant et en liant tous les ingrédients, et vérifier l'assaisonnement.

Dresser harmonieusement dans les assiettes le ragoût de pâtes, ajouter les feuilles de basilic entières et un filet d'huile d'olives très mûres. Servir très chaud.

Timbale de macaroni

selon **Lucien Tendret**

Pour 4 personnes

Ingrédients

300 g	de pâtes sèches artisanales macaroni
8	crêtes de coq
4	rognons de coq
70 g	de jambon à l'os
150 g	de concassée de tomates
60 g	de ris de veau
4	foies blonds de volaille
150 g	de girolles
20 cl	de jus de veau
2 cl	de jus de truffe
1	citron
100 g	de parmesan
8	lamelles de truffe
100 g	de beurre
1,3 l	de fond blanc de volaille
	fleur de sel
12	pluches de cerfeuil
12	pétales de tomate confite
3 cl	d'huile d'olive pour cuisson
20 cl	de bouillon de poule



Mettre les crêtes et les rognons de coq dans deux casseroles séparées, les recouvrir d'eau froide et porter à ébullition, puis les égoutter et les rafraîchir aussitôt dans de l'eau glacée.

Retirer le cordon qui se trouve sur les rognons en veillant à ne pas les abîmer. Les mettre dans une petite sauteuse, mouiller avec 40 cl de fond blanc de volaille, les assaisonner légèrement de fleur de sel et les faire cuire pendant 10 minutes en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. A la fin de la cuisson, les débarrasser avec le fond blanc dans un récipient et les laisser refroidir.

Eplucher les crêtes de coq en retirant la pellicule qui les recouvre, puis couper toutes les pointes et la base. Les mettre dans une sauteuse, les mouiller avec 70 cl de fond blanc, les assaisonner de fleur de sel et les cuire pendant 1 h 30 en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau. A la fin de la cuisson, les débarrasser avec le fond blanc dans un récipient et les laisser refroidir.

Faire dégorger le ris de veau dans de l'eau froide salée pendant 2 heures afin de retirer le sang se trouvant dans les vaisseaux et qui donnerait au ris une couleur grise à la cuisson. Mettre la noix de ris dans une casserole, la recouvrir d'eau froide et porter rapidement à ébullition. Rafraîchir aussitôt le ris dans un bain d'eau froide, puis l'égoutter et l'éplucher en enlevant toutes les parties graisseuses ainsi que la membrane qui l'enrobe.

Retirer le fiel des foies de volaille et séparer ces derniers en deux.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les pâtes sèches crues avec les girolles, préalablement lavées et séchées, les faire suer légèrement et mouiller à hauteur de fond blanc de volaille et de bouillon de poule. Au terme de la cuisson enrober les pâtes des sucs de cuisson et débarrasser à plat les macaroni.

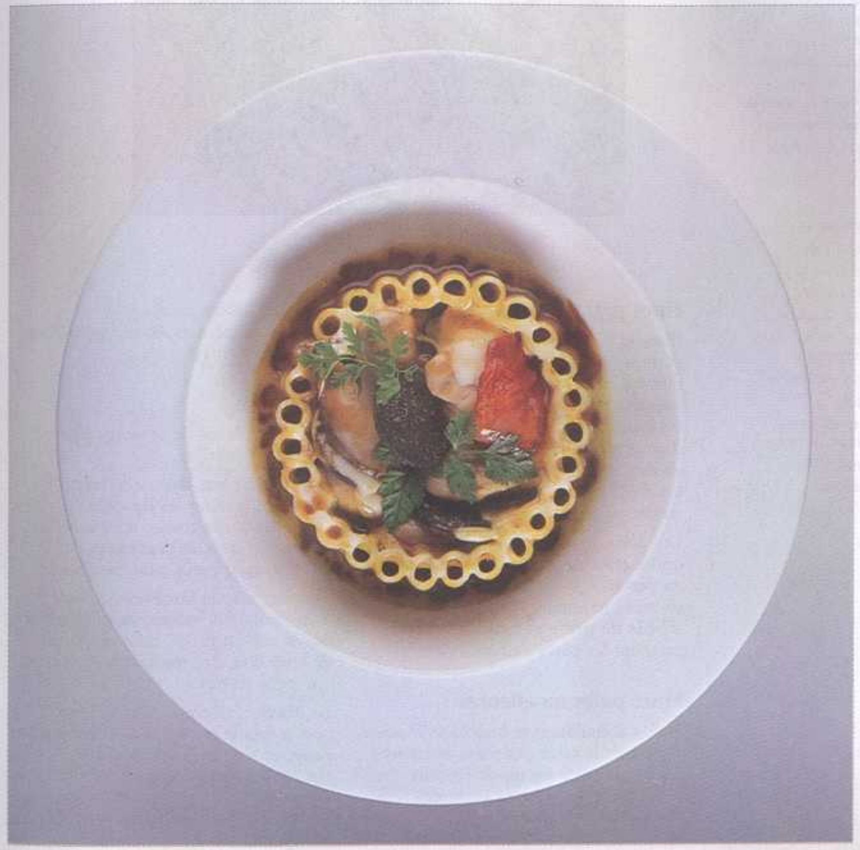
Finition et Présentation

Cuire le ris de veau à la meunière dans du beurre pour lui donner une belle coloration blonde et pour le rendre très croustillant, puis faire rissoler les foies de volaille jusqu'à ce qu'ils soient légèrement rosés.

Tailler le jambon à l'os en lanières régulières de 1 cm de largeur sur 4 cm de longueur.

Lier le ragoût de crêtes et de rognons à l'aide de la concassée de tomates chaudes, puis ajouter les lanières de jambon, le beurre, le parmesan râpé, le jus de veau et le jus de truffe. Vérifier l'assaisonnement, acidifier de quelques gouttes de jus de citron et détendre si nécessaire à l'aide d'un peu de fond blanc. Ajouter les foies blonds de volaille et ranger harmonieusement les élements dans des assiettes creuses.

Répartir les lames de truffe et les ris de veau, puis servir aussitôt.



Fines pâtes crousti – moelleuses

ris de veau au jus de **truffe**

Pour 4 personnes

Ingrédients

180 G	DE CHEVEUX D'ANGE
25 G	DE BEURRE CLARIFIÉ
2 CL	DE JUS DE VEAU
1	CITRON
	HUILE DE TRUFFE
10 CL	DE BOUILLON DE POULE
50 G	DE FINE MATIGNON DE TRUFFES
50 G	DE PURÉE DE TRUFFES
2 CL	DE CRÈME FOUETTÉE
1 CL	DE JUS DE TRUFFE

Garniture

300 G	DE RIS DE VEAU
40 G	D'ÉCHALOTE
40 G	DE CÉLERI
40 G	DE CAROTTE
15 CL	DE JUS DE VEAU
50 CL	DE BOUILLON DE POULE
10 CL	DE JUS DE TRUFFE
1	CITRON
1	BOUQUET GARNI (QUEUES DE PERSIL)
1	GOUSSE D'AIL
50 G	DE BEURRE



Fines pâtes croustillantes

Blanchir pendant 1 minute 80 g de pâtes de façon qu'elles soient très al dente, puis les étaler sur une feuille de papier sulfurisé en formant une dentelle et les mettre sous presse. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce 4 cercles de 12 cm de diamètre et les faire dorer au beurre clarifié dans une poêle antiadhésive pour rendre les pâtes croustillantes et blondes.

Les débarrasser sur une grille en les réservant au chaud. Dégraisser en partie la poêle, puis ajouter le jus de veau, le réduire à glace, parfumer d'huile de truffe et rouler au dernier moment les pâtes dedans.

Fines pâtes moelleuses

Porter à ébullition le bouillon de poule, y plonger le reste des pâtes et laisser cuire, puis ôter les pâtes. Réduire le bouillon, le lier avec la purée de truffes et y rouler les pâtes. Ajouter un trait de jus de truffe et un trait de jus de citron, rectifier l'assaisonnement et ajouter pour finir la crème fouettée.

Garniture

Peler à cru le ris de veau et retirer la graisse superflue.

Le raidir à blanc dans le beurre moussant, ajouter les légumes en matignon, la gousse d'ail épluchée, coupée en deux et dégermée, et le bouquet garni, puis faire suer.

Mouiller avec le bouillon de poule à un tiers de la hauteur et cuire sur feu très doux. En fin de cuisson, le ris de veau doit être fondant avec encore une belle texture.

Le détailler en respectant sa forme, puis retirer la gousse d'ail et le bouquet garni, et réduire le jus de cuisson avec la matignon. Ajouter un trait de jus de citron et le jus de veau, et rouler dedans les ris de veau afin de bien les enrober.

Finition et Présentation

Enrouler autour d'un diapason les pâtes moelleuses, les dresser au centre des assiettes creuses et disposer les ris de veau autour. Saupoudrer de matignon de truffes et poser dessus les disques de pâtes croustillantes.



Spaghettini al dente

de la **truffe noire** écrasée pour les lier, **légumes** sautés au moment

Pour 4 personnes

Ingrédients

240 G	DE SPAGHETTINI
40 G	DE TRUFFES NOIRES ÉCRASÉES
5 CL	DE JUS DE TRUFFE
80 G	DE BEURRE
5 CL	DE BOUILLON DE POULE

Garniture

4	TOMATES ROMAINES
3	MINIFENOUILS
8	CAROTTES FANES
4	NAVETS FANES
2	CÈPES BOUCHONS
250 G	DE FÉVETTES
1	COURGETTE TROMPETTE
50 G	DE POIS GOURMANDS
50 G	DE HARICOTS VERTS FINS
4	CÉBETTES
2	FLEURS DE COURGETTE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
50 G	DE RIQUETTE

Finition et Présentation

Verser l'huile d'olive dans une sauteuse et sauter à cru tous les légumes, sauf les tomates, les pois gourmands et les haricots verts. Les légumes doivent rester croquants et être légèrement caramélisés. Ajouter alors les légumes verts (pois gourmands et haricots) en fin de cuisson ainsi que la riquette et les fleurs de courgette.

Dresser les légumes en fond d'assiette, les spaghettini au centre. Sauter vivement les lanières de tomate, ajouter un trait de jus de truffe, du gros sel et dresser au centre de l'assiette, sur les pâtes.

Cuisson des pâtes

Dans une casserole d'eau salée bouillante, cuire les spaghettini durant 3 minutes, puis les égoutter. Dans une sauteuse, faire bouillir le bouillon de poule, la truffe écrasée et le jus de truffe. Lier avec le beurre et finir la cuisson des pâtes dans ce bouillon.

Garniture

Peler les tomates, les épépiner et les détailler en lanières dans le sens de la longueur. Nettoyer les minifenouils et les émincer finement en biseau.

Tourner les carottes en laissant les fanes et les émincer finement dans le sens de la longueur, puis faire de même avec les navets mais les émincer dans le sens de la hauteur.

Laver la courgette trompette et prélever des copeaux dans la peau.

Nettoyer les cèpes des parties terreuses et les émincer finement.

Equeuter les pois gourmands et les haricots verts, puis les cuire à l'anglaise.

Eplucher les cébettes et les émincer finement en sifflets.

Ecosser les févettes, retirer la première peau ainsi que le germe.



Pâtes fraîches

imprimées de **persil plat**, poêlée de **légumes tendres** à peine liés d'un **pistou d'herbes**

Pour 4 personnes

Préparation des pâtes

Etaler la pâte au laminoir très finement, l'humidifier légèrement et disposer les pluches de persil bien à plat sur une moitié de la bande de pâte. Rabattre l'autre moitié, bien fariner et souder avec la paume de la main.

Abaisser la pâte au laminoir en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5, puis la détailler en carrés de 10 cm de côté.

Garniture

Peler les tomates, les épépiner et tailler des lanières dans le sens de la longueur.

Nettoyer les minifenouils et les émincer finement en biseau.

Tourner les carottes en laissant les fanes et les émincer finement dans le sens de la longueur, puis faire de même avec les navets mais les émincer dans le sens de la hauteur.

Tourner les artichauts, supprimer le foin et les émincer en fines tranches.

Equeuter les petits pois et les cuire à l'anglaise.

Eplucher les cébettes et les émincer finement en sifflets.



Pistou d'herbes

Mettre les févettes dans un mortier avec une pincée de sel et les écraser à l'aide du pilon pour les réduire en purée. Ajouter les feuilles de basilic et continuer de piler pour obtenir une pâte lisse et homogène, puis monter le pistou en incorporant l'huile d'olives très mûres, en donnant au pilon un mouvement circulaire, contraire à celui des aiguilles d'une montre. Le pistou est un condiment émulsionné, il ne doit pas trancher.

Finition et Présentation

Vérifier l'assaisonnement du pistou.

Cuire les pâtes dans une casserole de fond blanc bouillant, puis les égoutter. Dans une sauteuse, faire bouillir le bouillon de poule, le lier avec le beurre, finir la cuisson des pâtes dans ce bouillon et lier avec le pistou d'herbes.

Dans une autre sauteuse chaude, verser l'huile d'olive et sauter à cru tous les légumes, sauf les tomates et les févettes. Les légumes doivent rester croquants et être légèrement caramélisés.

Dresser les légumes en fond d'assiette, les pâtes au centre. Sauter vivement les lanières de tomate, les fleurs de courgette et les févettes, ajouter un trait de jus de truffe, de la fleur de sel et disposer sur les légumes.

Napper du jus lié de pistou et servir aussitôt.

Ingrédients

250 G	DE PÂTE À LA FARINE INTÉGRALE
2 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
8	PLUCHES DE PERSIL PLAT
80 G	DE BEURRE
1 CL	DE JUS DE TRUFFE
20 CL	DE BOUILLON DE POULE
	FARINE

Garniture

2	ARTICHAUTS ÉPINEUX
4	TOMATES ROMAINES
3	MINI FENOUILS
8	CAROTTES FANES
4	NAVETS FANES
40 G	DE PETITS POIS ÉCOSSÉS
40 G	DE FÉVETTES ÉCOSSÉES
4	CÉBETTES
2	FLEURS DE COURGETTE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

pistou d'herbes

100 G	DE FÉVETTES ÉCOSSÉES
1	BOTTE DE BASILIC VERT
15 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL

De larges pâtes fraîches

imprimées de **truffe**,
parfumées aux **légumes nouveaux** sautés minute

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g	de pâte à la farine intégrale
2 l	de fond blanc de volaille
4	lamelles de truffe noire
40 g	de truffe noire écrasée
8 cl	de jus de truffe
80 g	de beurre
20 cl	de bouillon de poule
	farine

Garniture

4	tomates romaines
3	minifenouils
8	carottes fanes
4	navets fanes
2	cèpes bouchons
1	courgette trompette
50 g	de pois gourmands
40 g	de petits pois écossés
50 g	de riquette
40 g	de févettes écossées
4	cébettes
2	fleurs de courgette
20	petites feuilles de basilic
3 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Préparation et cuisson des pâtes

Etaler la pâte au laminoir très finement et l'humidifier légèrement. Disposer les lamelles de truffe bien à plat sur la moitié de la bande de pâte, puis rabattre l'autre moitié.

Bien fariner, souder avec la paume de la main et abaisser la pâte au laminoir, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5. Détailler la pâte en carrés de 10 cm de côté.

Porter à ébullition le fond blanc de volaille, y jeter les pâtes et les laisser cuire pendant 2 minutes, puis les égoutter. Dans une sauteuse, faire bouillir le bouillon de poule avec la truffe écrasée et le jus de truffe. Lier avec le beurre et finir la cuisson des pâtes dans ce bouillon.

Garniture

Peler les tomates, les épépiner et les détailler en lanières dans le sens de la longueur.

Nettoyer les minifenouils et les émincer finement en biseau.

Tourner les carottes en laissant les fanes et les émincer finement dans le sens de la longueur, puis faire de même avec les navets mais les émincer dans le sens de la hauteur.

Laver la courgette trompette et prélever des copeaux dans la peau.

Nettoyer les cèpes des parties terreuses et les émincer finement.

Equeuter les pois gourmands et les cuire à l'anglaise.

Eplucher les cébettes et les émincer finement en sifflets.

Dans une sauteuse chaude, verser 1 cuillerée d'huile d'olive et sauter à cru tous les légumes, sauf les tomates, les pois gourmands, les petits pois et les févettes. Les légumes doivent rester croquants et légèrement caramélisés.

Ajouter les légumes verts (pois gourmands, petits pois et févettes), la riquette et les fleurs de courgette en fin de cuisson.



Finition et Présentation

Dresser les légumes en fond d'assiette et les recouvrir d'une pâte.

Saisir vivement les lanières de tomate, ajouter un trait de jus de truffe et du gros sel, puis les disposer au centre des assiettes, sur les légumes, et disperser les petites feuilles de basilic.

Des pâtes géantes

à la **tomate confite** et au **vongole**,
un **jus citronné**

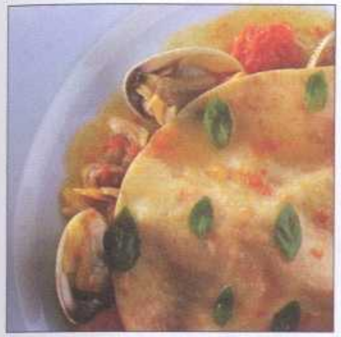
Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g	de farine
2	œufs
1 cl	d'huile d'olive
8	pétales de tomate confite
1 l	de bouillon de poule

Garniture

2 kg	de palourdes
8	pétales de tomate confite
10 cl	de vin blanc sec
20 cl	de fond blanc de volaille
1 cl	d'huile d'olive pour cuisson
8 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
1	échalote
1	gousse d'ail
1	bouquet garni
80 g	de beurre
1	citron
1	botte de basilic



Préparation des pâtes

Verser la farine les œufs, l'huile d'olive et les pétales de tomate dans la cuve d'un robot. Malaxer à l'aide du crochet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène, puis envelopper de papier film et conserver au réfrigérateur.

Abaisser la pâte au laminoir jusqu'à 0,5, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture, et y détailler 8 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 15 cm de diamètre.

Garniture

Faire dégorger les coquillages à l'eau salée dans l'obscurité pour qu'ils rejettent leur sable, puis les rincer à grande eau.

Dans une grande sauteuse, faire suer l'échalote au beurre et ajouter l'ail écrasé et le bouquet garni.

Egoutter les palourdes, les jeter dans la sauteuse avec l'huile d'olive pour cuisson et déglacer avec le vin blanc et le fond blanc de volaille avant de cuire à couvert.

Dès que les coquillages sont ouverts, les débarrasser et filtrer le jus de cuisson. Faire réduire ce dernier, puis le monter avec le beurre et, au dernier moment, l'huile d'olive pour assaisonnement.

Dans une moitié de ce jus, faire chauffer les palourdes, acidifier d'un trait de jus de citron et rectifier l'assaisonnement.

Couper les pétales de tomate confite en quatre et les grosses feuilles de basilic en lanières ; les ajouter dans le jus de cuisson.



Finition et Présentation

Pocher les pâtes dans le bouillon de poule et les rouler dans la seconde moitié de jus de coquillages.

Dresser 1 grosse pâte dans le fond de chaque assiette, puis répartir les palourdes en coquille, les tomates confites et les lanières de basilic par-dessus. Recouvrir d'une autre pâte, arroser le tout du jus de cuisson, éparpiller des petites feuilles de basilic et servir aussitôt.

Cannelloni « au vert »

juste **gratinés**,
sauté minute **d'artichauts** épineux

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 G	DE PÂTE À RAVIOLI
6	ARTICHAUTS ÉPINEUX
5 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
50 G	DE MESCLUN
20 CL	DE JUS DE VOLAILLE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES

Farce

250 G	DE POUSSES D'ÉPINARD
125 G	DE MESCLUN
60 G	DE RIQUETTE SAUVAGE
1/4	DE BOTTE DE CERFEUIL
1	JAUNE D'ŒUF
100 G	DE PARMESAN RÂPÉ
1	GOUSSE D'AIL
7 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL

Confection de la farce

Effeuiller, laver et essorer toutes les herbes et les salades de la farce. Eplucher la gousse d'ail et la piquer sur les dents d'une fourchette.

Faire chauffer 2 cl d'huile d'olive dans une grande cocotte, ajouter salades et herbes, les saler légèrement et les faire fondre pendant 2 minutes en les remuant avec la fourchette piquée d'ail. Les égoutter sur une plaque perforée en Inox et les presser fortement.

Les concasser finement à l'aide d'un couteau, ajouter du poivre du moulin, le jaune d'œuf, 50 g de parmesan râpé et 5 cl d'huile d'olive. Mélanger pour rendre la farce homogène, puis la glisser dans une poche munie d'une douille lisse de 1 cm de diamètre.

Montage des cannelloni

Abaisser finement la pâte, de préférence au laminoir, et y tailler 20 rectangles de 6 x 8 cm. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 30 secondes, les retirer délicatement à l'aide d'une écumoire et les refroidir aussitôt dans un récipient d'eau glacée, puis les égoutter et les mettre sur un torchon humide.

Répartir la farce d'herbes sur les rectangles de pâte, rouler ces derniers en les serrant bien et, si nécessaire, remplir, tasser et lisser chaque extrémité. Ranger les cannelloni sur un plat à gratin beurré et les saupoudrer du reste de parmesan râpé.

Garniture

Trier, laver et essorer le mesclun.

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond, enlever les parties dures des feuilles et le foin, puis réserver au fur et à mesure les artichauts dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).



Finition et Présentation

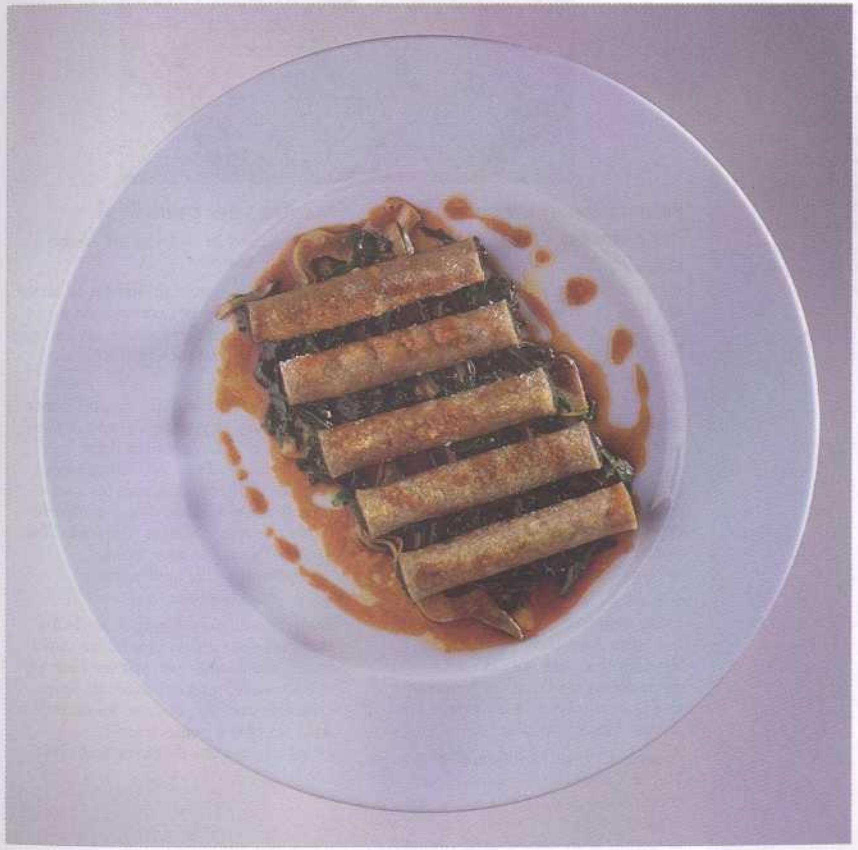
Faire chauffer le jus de volaille dans une sauteuse.

Gratiner les cannelloni doucement sous le gril pendant 8 minutes. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer et les badigeonner d'huile d'olive très mûres.

Tailler les artichauts en 10 quartiers dans le sens de la hauteur.

Chauffer un sautoir avec un filet d'huile d'olives et y faire blondir les artichauts, puis ajouter le mesclun au dernier moment.

Dresser la garniture dans les assiettes, ranger les cannelloni par-dessus et mettre un cordon de jus de volaille autour. Donner un tour de moulin à poivre et arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres. Servir aussitôt.



Poireaux tièdes en vinaigrette

et **cannelloni** garnis de **daube à l'ancienne**

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	JEUNES POIREAUX (OU POIREAUX CRAYONS)
1 L	DE BOUILLON DE POT-AU-FEU
5 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
10 G	DE BEURRE
300 G	DE PÂTE À RAVIOLI
400 G	DE DAUBE DE BŒUF SANS GARNITURE
30 CL	DE JUS DE DAUBE
50 G	DE PARMESAN RÂPÉ
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	VINAIGRE BALSAMIQUE
	VINAIGRE DE XÉRÈS
	GROS SEL GRIS DE MER



Préparation et cuisson des poireaux

Couper les racines des poireaux à ras du pied et tailler légèrement le bout des feuilles de manière qu'elles soient toutes de la même longueur. Laver les poireaux, les égoutter et les éponger dans un torchon, puis confectionner 2 bottillons de 10 poireaux chacun.

Dans une casserole, faire bouillir 80 cl de bouillon de pot-au-feu, assaisonner légèrement de gros sel gris de mer et y plonger les poireaux. Les laisser cuire pendant 10 minutes, en maintenant un léger frémissement pour ne pas les abîmer et pour que le bouillon ne devienne pas trop corsé.

Sortir les poireaux à l'aide d'une écumoire, les poser sur une plaque en Inox perforée et les déficeler, puis les plier afin qu'ils soient de la même longueur que les cannelloni et les ranger côte à côte dans un sautoir.

Ajouter 10 cl de bouillon de pot-au-feu, l'huile d'olive pour cuisson, le beurre et un peu de sel, porter sur le feu et laisser frémir en remuant sans cesse le sautoir d'un mouvement circulaire.

Montage des cannelloni

Faire réduire 10 cl de jus de daube dans une sauteuse.

Effilocher la viande de daube, la verser dans la sauteuse et l'enrober de jus réduit, puis rectifier l'assaisonnement, amener à consistance et refroidir aussitôt.

Etaler finement la pâte, de préférence au laminoir, et y tailler 20 rectangles de 6 x 8 cm. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 30 secondes, puis les sortir délicatement à l'aide d'une écumoire et les refroidir dans un récipient d'eau glacée. Dès qu'ils sont froids, les égoutter et les mettre sur un torchon humide.

Etaler 2 cuillerées à soupe de daube compotée sur les rectangles de pâte, rouler ces derniers en serrant bien et, si nécessaire, remplir, tasser et lisser chaque extrémité. Ranger les cannelloni dans un plat à gratin beurré et les saupoudrer de parmesan râpé.

Finition et Présentation

Faire chauffer le reste de jus de daube dans une sauteuse.

Gratiner doucement les cannelloni sous le gril pendant 8 minutes. Lorsqu'ils sont bien dorés, les lustrer d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Egoutter les jeunes poireaux et les ranger directement sur les assiettes chaudes en les intercalant avec les cannelloni.

Réduire les sucs de cuisson des poireaux, émulsionner avec un filet d'huile d'olives très mûres puis, hors du feu, verser quelques gouttes de vinaigre balsamique et de vinaigre de xérès. Rectifier l'assaisonnement de ce jus et en napper les poireaux uniquement.

Mettre un cordon de jus de daube autour de l'assiette, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Trenettes blanches et noires

aux fruits de mer

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g	de pâte à ravioli
250 g	de pâte à l'encre de seiche
	farine

Garniture

800 g	de palourdes
250 g	de supions nettoyés
120 g	de poulpe cuit
8	gamberoni
1	blanc de calmar
8	pétales de tomate confite détaillés en lanières
5 cl	de vin blanc sec
1	gousse d'ail
1	échalote
1	bouquet garni
50 g	de beurre
1	citron
15 cl	de fumet de homard
2	branches de persil plat
	fleur de sel
	huile d'olive
	huile d'olives très mûres

Préparation des trenettes

Passer la pâte à ravioli au laminoir, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture. Couper des bandes de 20 cm de longueur et les passer au rouleau à nouille de 5 à 6 mm de largeur. Les saupoudrer de farine et les réserver sur un plateau.

Recommencer cette opération avec la pâte à l'encre de seiche.

Garniture

Laver les palourdes à grande eau, jeter celles dont la coquille est cassée et mettre les autres dans un récipient rempli d'eau à hauteur avec une poignée de gros sel. Couvrir et laisser pendant 2 à 3 heures dans un lieu tempéré afin que les coquillages rejettent leur sable.

Egoutter les supions et les éponger sur un torchon.

Décortiquer les queues des gamberoni.

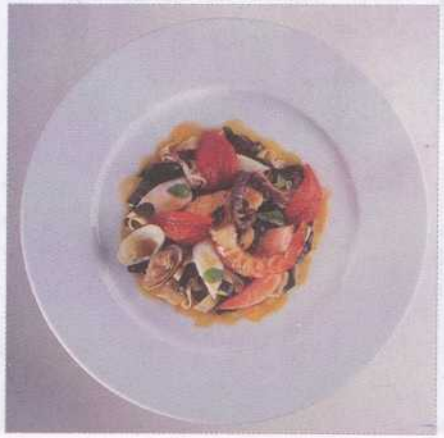
Nettoyer le blanc de calmar, le tailler en 4 triangles identiques et quadriller ces derniers en les incisant légèrement et régulièrement tous les 5 mm.

Dans une sauteuse de grande taille, faire suer l'échalote au beurre et ajouter la gousse d'ail et le bouquet garni. Egoutter les palourdes, les verser dans la sauteuse et déglacer avec le vin blanc. Laisser cuire à couvert jusqu'à ce que les coquilles soient ouvertes, puis filtrer le jus de cuisson.

Raidir les supions, les gamberoni et les triangles de calmar séparément dans un filet d'huile d'olive, en remuant vivement à l'aide d'une spatule en bois. Les égoutter et réserver les jus de cuisson.

Mélanger tous les jus de cuisson des fruits de mer avec le fumet de homard dans une sauteuse, réduire légèrement et monter avec une noisette de beurre et un filet d'huile d'olives très mûres. Acidifier d'un trait de jus de citron et rectifier l'assaisonnement, puis rouler tous les fruits de mer dans cette réduction et ajouter les pétales de tomate confite.

Effeuiller, laver, essorer et concasser le persil plat.



Finition et Présentation

Mettre 5 litres d'eau salée à bouillir.

Plonger les pâtes noires et les pâtes blanches dans une marmite d'eau bouillante salée et les laisser cuire pendant 1 minute, puis les égoutter et les transvaser dans la sauteuse contenant la garniture.

Remuer délicatement, arroser d'un bon filet d'huile d'olives très mûres et parsemer les feuilles de persil concassées. Répartir dans les assiettes chaudes et servir aussitôt.

Fougasse Riviera

Pour 5 personnes



Ingrédients

750 g	de semoule de blé
16 g	de sel
35 g	de maltose
30 g	de levure de boulanger
37,5 cl	d'eau
75 g	de beurre
75 g	de levain

Garniture

10	pétales de tomate confite
5	feuilles de basilic
4	artichauts violets
3	cébettes
3	pimientos del Piquillo
50 g	d'olives noires
2	filets d'anchois à l'huile
4	gousses d'ail confit
20 g	de parmesan
6 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Pâte à fougasse

Mélanger l'ensemble des ingrédients en veillant à ne pas donner trop de corps. Laisser pointer pendant 30 minutes, puis conditionner au frais durant 6 heures.

Garniture

Tailler les pimientos del Piquillo en bâtonnets de 1,5 x 3 cm.

Effeuiller les artichauts, les éplucher en gardant juste la partie tendre des feuilles et les tailler en fines lanières, puis les faire sauter vivement à l'huile d'olive dans une poêle. Les garder croquants et les égoutter sur du papier absorbant.

Laver, éponger et effeuiller le basilic. Le couper à l'aide d'un couteau fin en lanières régulières.

Eplucher, laver et tailler en fins sifflets les cébettes.

Dénoyauter les olives.

Prélever des copeaux de parmesan à l'aide d'un couteau économe.

Couper les anchois en petits morceaux.

Egoutter les pétales de tomate confite.

Montage de la fougasse

Séparer le pâton en deux morceaux de taille égale. Les abaisser à une épaisseur de 1 cm en leur donnant une forme ovale sur un marbre légèrement fariné.

Poser une des abaisses sur une plaque à pâtisserie et écraser à l'aide d'une spatule 2 gousses d'ail confit sur toute la surface de la pâte, puis répartir par-dessus les ingrédients de la garniture.
Recouvrir de la seconde abaisse de pâte, souder et chiqueter.

Poser au milieu de la fougasse les gousses d'ail confit restantes et faire trois entailles dans la pâte à l'aide d'une lame de rasoir.

Finition et Présentation

Laisser pousser la pâte pendant 30 minutes à température ambiante.

Arroser la fougasse d'huile d'olive, la saupoudrer de fleur de sel et la faire cuire pendant 15 minutes au four à 220 °C.

Lorsqu'elle est cuite, l'assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin avant de la servir, tiède ou froide.

Focaccia accompagnée de crudités

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 G	DE FARINE
30 G	DE LEVURE DE BOULANGER
60 G	D'HUILE D'OLIVE
150 G	D'EAU
8 G	DE SEL FIN
4 G	DE GROS SEL
10 G	DE GRAINES DE FENOUIL
4	ASPERGES VIOLETTES DE PROVENCE
4	ARTICHAUTS POIVRADES
4	FENOUILS FANES
8	CAROTTES FANES
1	CONCOMBRE DE 400 G
3	TOMATES DE TAILLE MOYENNE
15	CÉBETTES
1	CŒUR DE CÉLERI
15	RADIS

Anchoïade

20	FILETS D'ANCHOIS
1	GOUSSE D'AIL
20	FEUILLES DE BASILIC DE TAILLE MOYENNE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES



Confection des focaccia

Dans un saladier, faire une fontaine avec la farine et le sel, puis ajouter la levure délayée dans de l'eau tiède, l'huile d'olive et l'eau. La pâte obtenue doit être souple. Couvrir le saladier d'un film étirable et laisser gonfler pendant 45 minutes.

Partager la pâte en 4 parts égales, disposer ces dernières dans des cercles huilés, couvrir de film et laisser gonfler une seconde fois.

Parsemer quelques graines de fenouil et de gros sel, cuire au four à 190 °C pendant 15 minutes puis, à la sortie du four, huiler avec un pinceau.

Anchoïade

Mettre les anchois dans le robot coupe et les hacher finement avec les feuilles de basilic et la gousse d'ail.
Donner un tour de moulin à poivre et monter à l'huile d'olive.

Eplucher les légumes et les laver dans une bassine d'eau glacée.

Eplucher les carottes en laissant 2 cm de fanes.

Gratter les radis et couper les queues des cébettes en quatre.

Tailler le cœur de céleri, les asperges et les fenouils en copeaux à l'aide d'une mandoline réglée à 1 mm.

Couper le concombre pelé en deux dans le sens de la longueur, le débarrasser des graines et le détailler en bâtonnets.

Tourner les fonds d'artichaut en veillant à laisser les feuilles tendres, puis les découper en quartiers.

Couper les tomates, préalablement pelées et épépinées, en petits quartiers.

Finition et Présentation

Dresser les légumes dans des saladiers individuels, présenter l'anchoïade en ravier et servir les focaccia encore tièdes.

Focaccia à la courgette

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 G	DE PÂTE À FOCACCIA
	GRAINES DE FENOUIL
	FLEUR DE SEL

Garniture

800 G	DE COURGETTES VIOLONS
3	GOUSSES D'AIL
1	BRINDILLE DE THYM
1	FEUILLE DE BASILIC
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL

Préparation de la focaccia

Graisser généreusement un moule à socca de 30 cm de diamètre avec de l'huile d'olive et foncer la pâte en l'égalisant, puis recouvrir la focaccia avec un linge et la laisser gonfler.

Parsemer sur la pâte des graines de fenouil et de la fleur de sel, et cuire la focaccia au four à 240 °C pendant 20 minutes.

A l'issue de la cuisson, le dessous doit être bien croustillant.

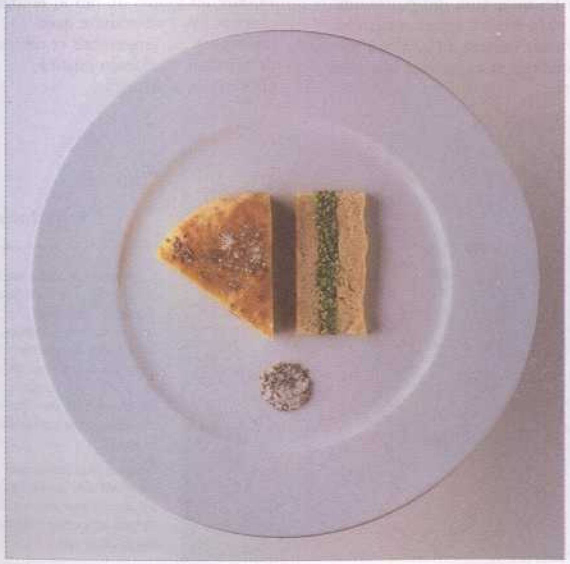
Garniture

Laver les courgettes, les égoutter, les essuyer et supprimer les extrémités. Prélever la peau des courgettes et la tailler en brunoise régulière, puis tailler les courgettes pelées en brunoise régulière.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive, ajouter les gousses d'ail écrasées mais non épluchées et la brindille de thym. Lorsque l'huile commence à fumer, ajouter la mirepoix de courgettes et l'assaisonner de fleur de sel. Couvrir le récipient et laisser cuire, en veillant à ce que les ingrédients n'attachent pas, puis retirer la brindille de thym.

Retirer la peau des gousses d'ail, écraser la pulpe à l'aide d'une fourchette et incorporer cette purée aux courgettes.

Monter avec 4 cl d'huile d'olive pour assaisonnement, ajouter la feuille de basilic ciselée, la brunoise de peaux de courgette crue et vérifier l'assaisonnement en sel et en poivre du moulin.



Finition et Présentation

Retirer la focaccia du four, la mettre sur une grille et la laisser reposer pendant quelques minutes avant de la couper en parts égales.

Ouvrir celles-ci aux trois quarts dans le sens de l'épaisseur et les farcir avec la purée de courgettes, les arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement, puis les repasser au four chaud pendant 1 minute et les servir aussitôt.

Perdreau de chasse

en **feuilles de vigne,**
noix fraîches et **salsifis** caramélisés au **suc** de **raisin muscat**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	PERDREAUX DE CHASSE
4	BANDES DE BARDE DE PORC
20 G	DE FARCE À GRATIN
12	FEUILLES DE VIGNE
20 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1 CL	DE COGNAC
60 G	DE BEURRE
10 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL

Garniture

20	GRAINS DE RAISIN MUSCAT DE HAMBOURG
20	CERNEAUX DE NOIX FRAÎCHE
28	SALSIFIS
160 G	DE GIROLLES PRÊTES À L'EMPLOI
30 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
60 G	DE BEURRE

Suc de raisin muscat

300 G	DE RAISIN MUSCAT DE HAMBOURG
10 G	DE GINGEMBRE
0,5 CL	DE VINAIGRE DE BAROLO
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson des perdreaux

Plumer entièrement les perdreaux, les flamber, les vider et leur enlever le bréchet. Couper les ongles des pattes et retirer les premières peaux en les trempant dans de l'eau bouillante. Assaisonner les perdreaux, appliquer les feuilles de vigne sur la poitrine et les couvrir de barde de porc, puis les ficeler, les arroser d'huile d'olive et les cuire à la broche pendant environ 13 minutes.

Une fois les perdreaux cuits, lever les morceaux. Concasser les carcasses et les faire revenir à l'huile d'olive et au beurre. Après coloration, déglacer au cognac et laisser réduire, puis mouiller avec le fond blanc et laisser mijoter pendant environ 10 minutes. Ajouter les intérieurs des perdreaux hachés et la farce à gratin, et laisser cuire. Passer ensuite au chinois, rectifier l'assaisonnement et ajouter une noix de beurre.

Garniture

Laver les salsifis avec une brosse pour les débarrasser de la terre et les éplucher en veillant à garder les tubercules bien ronds. Les tailler en bâtonnets de 12 cm de longueur, les étuver dans du beurre moussant et mouiller avec le fond blanc ; lorsqu'ils sont cuits, les égoutter et les réserver.

Laver et sécher les grains de raisin, les disposer sur une plaque antiadhésive et les faire sécher au four durant 1 h 30 environ, jusqu'à l'obtention de raisins demi-secs. Les épépiner alors délicatement avec la pointe d'un couteau d'office pour ne pas les faire éclater.

Sauter les girolles à l'huile d'olive et les égoutter.

Suc de raisin muscat

Ecraser les grains de raisin, récupérer chair et jus, puis réduire avec un copeau de gingembre et un trait de vinaigre de Barolo jusqu'à l'obtention d'un sirop.



Finition et Présentation

Caraméliser dans un sautoir les salsifis dans du beurre noisette. Une fois la coloration obtenue, dégraisser le sautoir, déglacer avec du suc de raisin muscat et ajouter les raisins, les girolles et les cerneaux de noix, puis caraméliser le tout.

Disposer la garniture au fond des assiettes, dresser les perdreaux reconstitués dessus et verser autour un filet de jus.

Perdreau de chasse

rôti en cocotte noire, **raisins, olives,**
châtaignes et bouts de **pain mijotés** ensemble



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	PERDREAUX DE CHASSE
28	GRAINS DE RAISIN CHASSELAS DE MOISSAC
1	PAIN À LA FARINE DE CHÂTAIGNE
100 G	DE POITRINE PAYSANNE CUITE SOUS VIDE
4	GOUSSES D'AIL
20 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
28	OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES AFFINÉES DANS DE L'HUILE D'OLIVE
20	CHÂTAIGNES
2	BRANCHES DE ROMARIN
1	BRANCHE DE FENOUIL SEC
110 G	DE BEURRE
4 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
5 CL	DE JUS DE VOLAILLE
1 CL	DE COGNAC

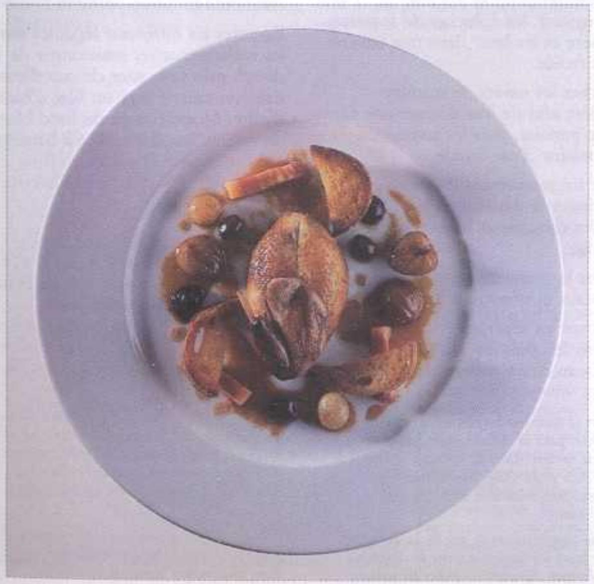
Plumer entièrement les perdreaux, les flamber, les vider et leur enlever le bréchet. Couper les ongles des pattes et retirer les premières peaux en les trempant dans de l'eau bouillante. Hacher foies et cœurs, puis les réserver au frais.

Prélever des croûtons dans le pain en commençant par la croûte. Détailler des lardons de 1 cm de côté dans la poitrine paysanne et réserver les parures. Epépiner les raisins.

Dans une cocotte en fonte, colorer les perdreaux et les lardons sur toutes les faces dans 60 g de beurre. Laisser rissoler à feu doux et à couvert avec les gousses d'ail en chemise. Au fur et à mesure de la cuisson, ajouter les croûtons de pain et les raisins.

Lorsque les perdreaux sont rosés, les sortir et lever les morceaux. Concasser les carcasses, les faire rissoler dans la cocotte et mouiller de fond blanc à mi-hauteur. Faire pincer les sucs, ajouter le reste de fond blanc et laisser cuire à feu doux. Lier avec le hachis de foies et de cœurs, puis écraser les carcasses et fouler dans un chinois étamine.

Enlever l'enveloppe des châtaignes, blanchir ces dernières et les éplucher. Dans un sautoir chaud, les colorer avec les parures de lard, ajouter le reste de beurre et le fenouil sec, puis étuver à couvert. Lorsque les châtaignes sont cuites et bien fondantes, les glacer avec le jus de volaille.



Finition et Présentation

Faire chauffer les lardons, les croûtons et les châtaignes dans une marmite en fonte, ajouter le jus et les branches de romarin, puis les morceaux de perdreau. Verser le cognac au dernier moment, donner un tour de moulin à poivre, couvrir et servir aussitôt.

Des petits pois « téléphone »

fèvettes, oignons nouveaux, **petits lardons, asperges** et **pommes** nouvelles cuisinées **minute** comme autrefois

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 kg	de petits pois téléphone (soit 100 g de petits pois écossés par personne)
800 g	de fèvettes (soit 50 g de fèvettes écossées par personne)
12	navets fanes
12	carottes fanes
12	oignons nouveaux avec la tige
12	morilles calibrées (4 cm)
12	asperges vertes pitchounes de chez Robert Blanc
4	petites sucrines
120 g	de poitrine paysanne
5 cl	de jus de veau
1 l	de fond blanc de volaille
6 cl	d'huile d'olive pour cuisson
120 g	de beurre doux
300 g	de pommes de terre nouvelles (grenaille)
1	gousse d'ail nouveau
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Purée de petits pois

200 g	de petits pois écossés
20 cl	de fond blanc de volaille
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel



Préparation et cuisson

Ecosser les petits pois en séparant les petits des gros, que l'on réservera pour une purée.

Ecosser les fèvettes, retirer la première peau ainsi que le germe.

Calibrer les carottes à 5 cm de longueur, les éplucher de manière régulière et les laver dans une bassine d'eau froide.

Eplucher les navets de manière régulière afin de leur donner une forme ronde parfaite, puis les laver dans une bassine d'eau froide.

Laver soigneusement les morilles, sectionner la partie terreuse du pied, puis les égoutter et les sécher sur un linge.

Retirer la première peau des oignons nouveaux et conserver 3 cm de tige.

Nettoyer les asperges et enlever les folioles, puis les sectionner en biseau en ne conservant que 4 cm de pointe et les laver dans une bassine d'eau froide.

Eplucher les pommes nouvelles et les rincer sous l'eau courante. Les rissoler au sautoir dans un filet d'huile d'olive et terminer la cuisson avec du beurre moussant et l'ail en chemise.

Egoutter les différents légumes sans les mélanger et les assaisonner de fleur de sel, puis faire suer chacun d'eux dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive. Mouiller avec du fond blanc de volaille bouillant jusqu'à hauteur, cuire à couvert et glacer en fin de cuisson. Refroidir en cellule sur une plaque Inox.

Purée de petits pois

Faire suer les petits pois dans un filet d'huile d'olive, ajouter le fond blanc bouillant et cuire rapidement. Verser dans le thermomixeur et réduire en une très fine purée, puis passer cette dernière sur le tamis de crin.

Finition et Présentation

Raidir la poitrine paysanne dans une cocotte en fonte, puis la débarrasser. Mettre une noix de beurre dans la cocotte, y verser les petits pois et les faire suer durant quelques instants, puis mouiller avec du fond blanc et laisser cuire.

Peu de temps avant la fin de la cuisson, verser tous les légumes dans la cocotte et mélanger. Ajouter les côtes de salade, réduire le jus et glacer les légumes dedans, puis ajouter les fèvettes. Lier avec la purée de petits pois et un filet d'huile d'olive pour assaisonnement, saucer d'un trait de jus de veau et donner un tour de moulin à poivre.

Présenter les légumes dans la cocotte, et les pommes nouvelles à part, dans des petites poêles individuelles.

Soupe passée de petits pois

et de leurs **cosses, gnocchi de lait caillé, mousserons de la Saint-Jean, mouillettes saucées au suc de rôti**

Pour 4 personnes

Ingrédients

300 g	de petits pois écossés
100 g	de cosses de petits pois
50 cl	de fond blanc de volaille
10 g	de sucre semoule
50 g	de beurre
50 g	de crème fouettée
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Garniture

5 cl	de fond blanc de volaille
10 g	de parmesan râpé
100 g	de mousserons de la Saint-Jean de petit calibre
60 g	de petits pois écossés
20 g	de beurre

Gnocchi

200 g	de ricotta
20 g	de farine
1	œuf entier
2 cl	d'huile d'olive
30 g	de beurre

Mouillettes

4	tranches épaisses de pain de campagne
2 cl	de jus de veau
2	gousses d'ail
30 g	de gras de jambon

Préparation de la soupe

Porter à ébullition le fond blanc de volaille, y faire infuser les cosses de petits pois durant 20 minutes et filtrer au chinois étamine.

Faire suer les petits pois écossés dans un filet d'huile d'olive. Verser le fond blanc bouillant, ajouter le beurre et le sucre semoule, puis cuire rapidement.

A l'issue de la cuisson, transvaser dans le thermomixeur, réduire en une très fine purée et passer sur le tamis de crin avant de refroidir rapidement.

Garniture

Mettre tous les ingrédients des gnocchi dans le robot coupe, mixer jusqu'à l'obtention d'une préparation bien lisse et réserver pendant quelques instants au réfrigérateur.

Confectionner des quenelles de pâte à gnocchi à l'aide de deux cuillères à café et les plonger dans de l'eau salée frémissante. Dès que les gnocchi remontent à la surface, les rafraîchir et les réserver sur une assiette huilée.

Etuver les mousserons avec une noix de beurre et ajouter les petits pois. Faire suer l'ensemble durant quelques instants, puis mouiller avec le fond blanc de volaille et amener à consistance.

Ajouter les gnocchi, les rouler dans le jus et saupoudrer le tout de parmesan.

Mouillettes

Fondre le gras de jambon avec les gousses d'ail en chemise dans une poêle noire, y faire dorer les tranches de pain, les caraméliser avec le jus de veau et les détailler en 4 ou 5 bâtonnets.



Finition et Présentation

Dresser les gnocchi au centre des assiettes et répartir les petits pois et les mousserons.

Porter la soupe à ébullition, la crémer légèrement, rectifier l'assaisonnement et ajouter un trait d'huile d'olive pour assaisonnement. La servir dans une soupière et présenter les mouillettes chaudes à part, dans des petites assiettes.

Risotto aux petits pois « téléphone »

côtes de romaine, oignons grelots et pointes d'asperge
ailerons de volaille fourrés au vert

Pour 4 personnes

Ingrédients

16	POINTES D'ASPERGE VERTE
12	OIGNONS GRELOTS FRAIS
250 G	DE PETITS POIS TÉLÉPHONE ÉCOSSÉS
8	CÔTES DE SALADE ROMAINE
10 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
30 G	DE POITRINE PAYSANNE
20 G	DE BEURRE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
12 CL	DE JUS DE VEAU

Risotto

200 G	DE RIZ ITALIEN ARBORIO
1	OIGNON BLANC DE 60 G
10 CL	DE VIN BLANC SEC
90 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
30 G	DE SALPICON DE MOELLE DE BŒUF
60 G	DE PARMESAN REGGIANO RÂPÉ
5 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
3 CL	DE CRÈME FLEURETTE MONTÉE
90 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL

Purée de petits pois

300 G	DE PETITS POIS ÉCOSSÉS
	QUELQUES FANES DE RADIS
5 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE

Ailerons de volaille fourrés au vert

12	AILERONS DE VOLAILLE
100 G	DE BRUNOISE DE COURGETTES VERTES
100 G	D'ÉPINARDS
1	OIGNON BLANC DE 50 G
30 G	DE PARMESAN RÂPÉ
1	JAUNE D'ŒUF
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
20 G	DE BEURRE
10 CL	DE JUS DE VOLAILLE

Préparation et cuisson des légumes

Ne garder que les pointes des asperges et les nettoyer.

Retirer la première peau des oignons.

Nettoyer les côtes de romaine sous l'eau courante.

Faire revenir les oignons grelots et les pointes d'asperge avec le morceau de poitrine paysanne. Ajouter les petits pois et les côtes de salade, puis verser le fond blanc de volaille et étuver à feu doux.

A la fin de la cuisson, lier le jus avec une noix de beurre.

Confection du risotto

Eplucher l'oignon blanc, le ciseler finement et le faire suer sans coloration dans une sauteuse avec 50 g de beurre. Ajouter la moelle et la laisser fondre pendant quelques minutes à petit feu. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois.

Ajouter le riz et le faire nacrer pendant 3 minutes, puis verser le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement. Mouiller à hauteur avec du fond blanc de volaille bouillant et faire cuire avec un léger frémissement. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau avec du fond blanc bouillant juste à hauteur. Renouveler l'opération cinq ou six fois, jusqu'à ce que le riz soit cuit (compter environ 18 minutes de cuisson).

Ajouter alors, en remuant toujours, 40 g de beurre, 5 cl d'huile d'olive pour assaisonnement, la crème montée, la purée de petits pois ainsi que le parmesan râpé.

Purée de petits pois

Faire sauter les petits pois dans un filet d'huile d'olive, verser le fond blanc de volaille et cuire à couvert. Ajouter les fanes de radis au tout dernier moment, puis mixer dans le thermomixeur à chaud, passer sur un tamis fin et refroidir la purée sur de la glace.

Ailerons de volaille fourrés au vert

Désosser les ailerons de volaille.

Ciseler l'oignon blanc, le faire suer sans coloration et ajouter la brunoise de courgettes.

Faire revenir très vivement les épinards dans un filet d'huile d'olive, puis les presser et les concasser.

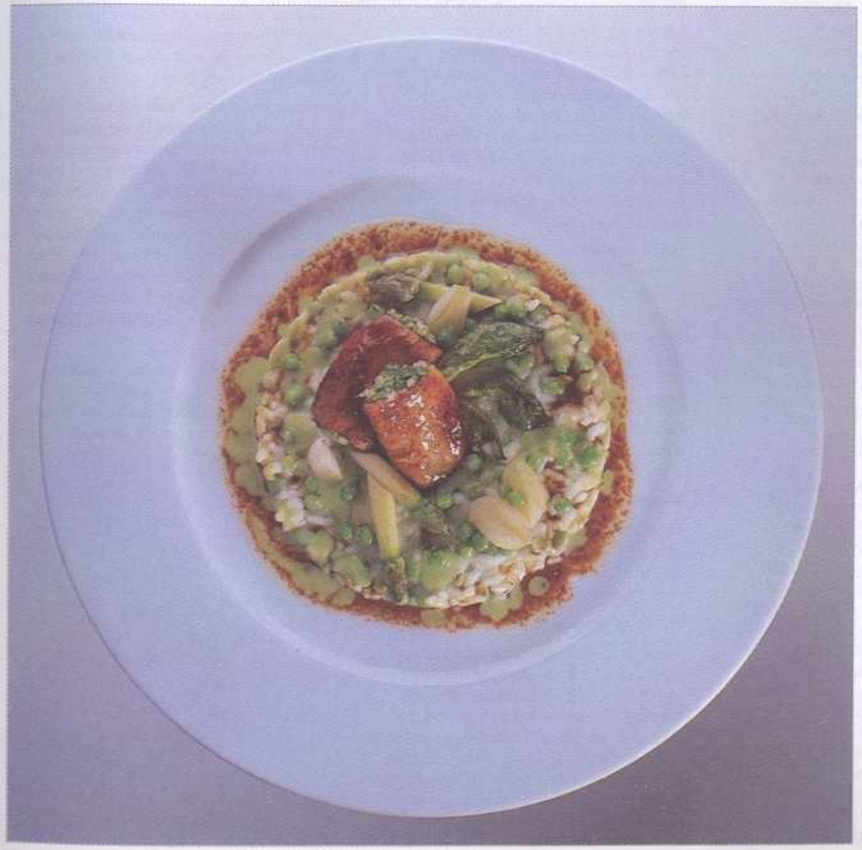
Mélanger courgettes et épinards, ajouter le parmesan, le jaune d'œuf, le sel et le poivre.

Farcir de cette préparation les ailerons de volaille, les conditionner sous vide (soudure à 6 ; pression à 2,8) et cuire par immersion d'eau dans une ambiance à 62 °C pendant 2 heures. Au terme de la cuisson, refroidir en glace.

Finition et Présentation

Rôtir les ailerons de volaille dans le beurre, puis dégraisser le sautoir avant de les glacer dans le jus de volaille.

Répartir le risotto au fond des assiettes creuses, disposer la garniture de légumes dessus et saucer de jus de veau. Les ailerons seront dressés à part, dans des poêlettes.



Risotto aux petits pois « téléphone »

aux **fanes** de **navet** et de **radis**

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 g	de petits pois téléphone
100 g	de fanes de navet et de fanes de radis équeutées et lavées
4	oignons grelots nouveaux
1	salade rougette
8	tranches de poitrine paysanne au poivre
2	courgettes vertes
8	fleurs de courgette
5 cl	de fond blanc de volaille
1 l	d'huile de pépins de raisin
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement

Tempura

1	jaune d'œuf
50 g	de farine de riz
	eau froide

Risotto

200 g	de riz italien arborio
1	oignon blanc de 60 g
10 cl	de vin blanc sec
90 cl	de fond blanc de volaille
60 g	de parmesan reggiano râpé
30 g	de salpicon de moelle de bœuf
5 cl	d'huile d'olives très mûres
90 g	de beurre
10 cl	de jus de veau
3 cl	de crème fleurette montée
	fleur de sel

Préparation des légumes

Ecosser les petits pois et réserver les cosses pour la purée.

Défaire les feuilles de rougette, raccourcir les côtes et les laver.

Retirer la première peau des oignons grelots.

Ouvrir les fleurs de courgette en sectionnant le pédoncule. Prélever la peau des courgettes avec un couteau économe. Badigeonner peaux et fleurs de tempura avec un pinceau, puis les frire dans l'huile de pépins de raisin à 130 °C jusqu'à ce qu'elles soient très croustillantes. Les égoutter ensuite sur du papier absorbant.

Dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, étuver à couvert les oignons grelots sans coloration, mouiller avec du fond blanc et laisser cuire. Ajouter les petits pois et les côtes de rougette, et terminer la cuisson en liant avec un filet d'huile d'olive pour assaisonnement.

Griller les tranches de poitrine paysanne sur la braise de façon à les rendre croustillantes.

Tempura

Mélanger le jaune d'œuf, la farine de riz et de l'eau très froide avec un fouet afin d'éviter les grumeaux, puis passer au chinois fin.

Purée de cosses et de fanes

Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les cosses des petits pois et les refroidir rapidement afin qu'elles conservent leur couleur. Blanchir les fanes de navets et de radis et les égoutter à l'aide d'une passoire. Réduire fanes et cosses en une fine purée dans le thermomixeur, passer cette dernière sur un tamis fin et réserver au frais.

Confection du risotto

Porter le fond blanc de volaille à ébullition sans le faire réduire.

Eplucher l'oignon blanc, le ciseler finement et le faire suer sans coloration dans une sauteuse avec 50 g de beurre. Ajouter la moelle et la laisser fondre pendant quelques minutes à petit feu. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois.

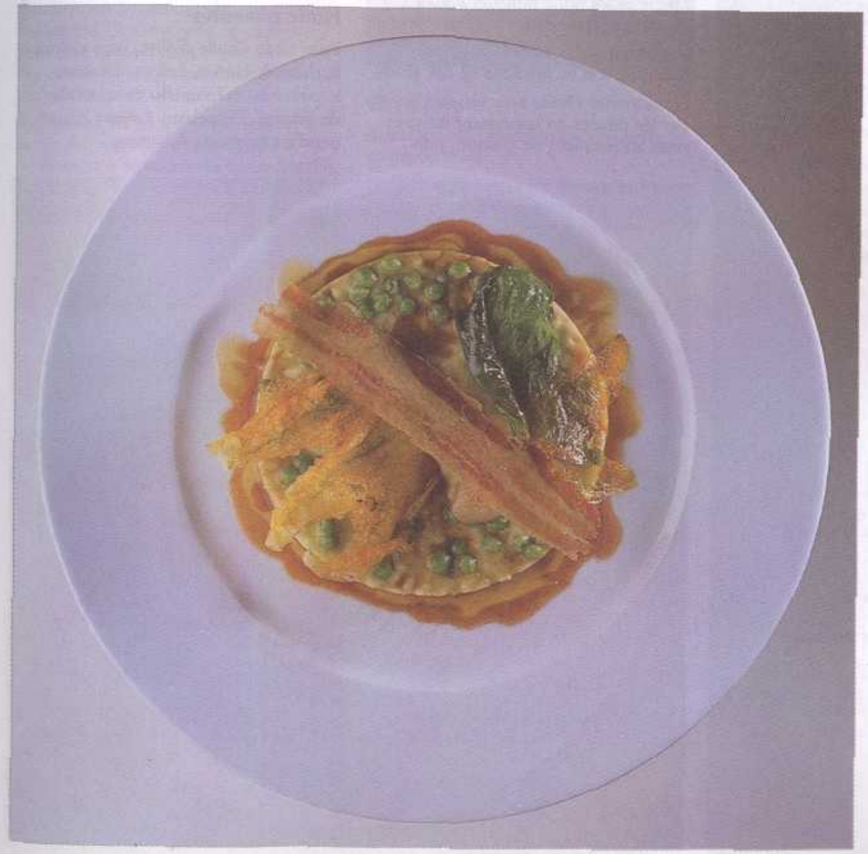
Ajouter le riz et le faire nacrer pendant 3 minutes, puis verser le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement. Mouiller à hauteur avec du fond blanc de volaille bouillant et faire cuire avec un léger frémissement. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau avec du fond blanc bouillant juste à hauteur. Renouveler l'opération cinq ou six fois, jusqu'à ce que le riz soit cuit (compter environ 18 minutes de cuisson).

Ajouter alors, en remuant toujours, 40 g de beurre, 5 cl d'huile d'olive pour assaisonnement, la crème montée, la purée de cosses et de fanes ainsi que le parmesan râpé.



Finition et Présentation

Dresser le risotto dans des assiettes creuses, répartir les petits pois avec leur jus de cuisson et les fritures, puis verser un cordon de jus de veau tout autour et servir aussitôt.



Pibales à la mode du Pays basque

Pour 4 personnes

Ingrédients

320 g	de pibales fraîches
4	gousses d'ail
2	pimientos del Piquillo
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
	piment d'Espelette en poudre

Huile pimentée

10 cl	d'huile d'olive
1	brindille de thym
1/4	de feuille de laurier
1	gousse d'ail
1	pimiento del Piquillo séché concassé
1 g	de piment d'Espelette en poudre

Préparation et cuisson des pibales

Laver et égoutter les pibales.

Eplucher 3 gousses d'ail et retirer le germe, puis tailler les gousses en bâtonnets et confire ces derniers dans de l'huile d'olive.

Epépiner les pimientos del Piquillo, les saisir à l'huile et les tailler en julienne.

Saisir les pibales avec 45 g d'huile pimentée, soit un huitième de leur poids.

Emulsionner l'huile avec les sucs rendus par les pibales en imprimant un va-et-vient au récipient de cuisson, puis ajouter une pointe d'ail écrasé frais, les bâtonnets d'ail confit, la julienne de pimientos del Piquillo, un trait d'huile pimentée, de la poudre de piment d'Espelette, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Huile pimentée

Faire tiédir l'huile d'olive, puis ajouter le thym, le laurier, l'ail en chemise, le pimiento del Piquillo et la poudre de piment d'Espelette. Laisser infuser pendant au moins 4 heures.



Finition et Présentation

Dresser les pibales liées dans des caquelons bien chauds.

Cuisse de pigeonneau fermier

en **rissoles** croustillantes,
lard paysan sur la braise

Pour 4 personnes

Ingrédients

8	cuisses de pigeonneau fermier
10 g	de beurre
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
250 g	de pâte à l'huile
1 l	d'huile d'arachide pour friture
	fleur de sel

Farce

	le cœur et le foie de 4 pigeonneaux
100 g	de foie gras frais
100 g	de champignons de Paris
100 g	d'oignons blancs
50 g	de céleri-branche
100 g	de mie de pain passée au tamis
10 g	de truffe
10 g	de ciboulette
10 g	de cerfeuil
5 cl	de jus de pigeon

Garniture

120 g	de mesclun
8	fines tranches de lard paysan
4	escalopes de foie gras de 40 g pièce
30 cl	de jus de pigeon
10 cl	de vinaigrette au jus de truffe
	huile d'olive de première pression à froid

Œufs de caille frits

4	œufs de caille
40 cl	d'huile de pépins de raisin

Préparation des cuisses de pigeonneau

Flamber les cuisses de pigeonneau et couper les doigts en laissant le majeur, puis plonger les pattes dans de l'eau bouillante et retirer la première peau.

Assaisonner les cuisses de pigeonneau, les saisir à l'huile d'olive et au beurre, puis les cuire pendant 5 minutes.
Au terme de la cuisson, les égoutter sur une grille et les désosser.

Remplacer les os par 2 bâtonnets de truffe, répartir la farce froide de manière à reproduire la forme bombée des cuisses et refermer ces dernières.

Abaisser très finement la pâte à l'huile au laminoir et la couper en carrés de 8 cm de côté. Envelopper chaque cuisse dans l'un de ces carrés, en conservant la patte à l'extérieur.

Farce

Tailler le foie gras frais, les champignons et le céleri en dés de 5 mm de côté.

Ciseler les oignons blancs et la ciboulette ; concasser le cerfeuil.

Couper la truffe en bâtonnets de 2 cm de longueur.

Tailler en dés les cœurs et les foies de pigeonneau.

Faire sauter à sec le foie gras frais pendant 1 minute dans une poêle très chaude, puis l'égoutter, récupérer sa graisse et y saisir les dés de cœur et de foie.

Faire suer l'oignon ciselé, ajouter le céleri et les champignons, et cuire durant 5 minutes. Ajouter le jus de pigeon et réduire à glace.

Mettre tous les éléments de la farce dans un saladier, saupoudrer de mie de pain et bien mélanger. Ajouter la ciboulette et le cerfeuil, puis rectifier l'assaisonnement.



Garniture

Assaisonner le mesclun de vinaigrette au jus de truffe.

Griller sur la braise les fines tranches de lard pour les rendre croustillantes, ainsi que les escalopes de foie gras.

Œufs de caille frits

Faire chauffer l'huile dans une poêle à 180 °C. Casser les œufs un à un dans des ramequins et les verser avec précaution dans la poêle.

Laisser coaguler le blanc, le façonner à l'aide d'une spatule et rouler délicatement les œufs de manière à leur donner une forme régulière. Egoutter sur du papier absorbant et assaisonner de sel et de poivre du moulin.

Finition et Présentation

Chauffer l'huile d'arachide à 170 °C et y faire frire les cuisses pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Dresser le mesclun en dôme, ajouter les cuisses de pigeonneau, les tranches de lard, les œufs de caille frits et les escalopes de foie gras. Saucer d'un cordon de jus de pigeon marbré de vinaigrette au jus de truffe et d'une goutte d'huile d'olive de première pression à froid.

Pigeonneau à la rôtissoire

marmelade de **bigarreaux** acidulés,
pommes gaufrettes



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	pigeonneaux de 500 g pièce
2	petites baguettes de 12 cm de longueur
70 g	de graisse de canard
5	brindilles de thym
6	gousses d'ail
1	échalote
20 cl	de jus de pigeon
10 g	de beurre
1/4	de botte de cresson
	huile d'olives très mûres
	fleur de sel

Rôties d'abattis

40 g	de beurre
80 g	de foies de volaille crus hachés
80 g	de cœurs de volaille crus hachés
60 g	de foie gras cru coupé en dés
20 g	de truffe hachée
5 g	de ciboulette ciselée
	huile d'olive

Marmelade de bigarreaux

500 g	de bigarreaux
2,5 g	de sel
15 g	de sucre
160 g	de nectar de cerise
80 g	de vinaigre de cerise
80 g	de moelle de bœuf coupée en petits dés
10 g	de lard de Colonna taillé en fines lanières
1	pincée de poudre de citron
1	ruban de zeste de citron
	brins de fenouil sauvage
	graines de fenouil
	grains de poivre du Sarawak

Pommes gaufrettes

2	grosses pommes de terre BF 15
500 g	de beurre clarifié

Finition et Présentation

Dans un sautoir, colorer au beurre les cuisses de pigeon confites, puis dégraisser en partie et glacer avec 2 cl de jus de pigeon.

Couper les petites baguettes en deux, les toaster, les tartiner de farce et cuire au four à 180 °C pendant 2 minutes.

Tartiner la marmelade en fond d'assiette, dresser les suprêmes de façon à reconstituer les coffres des pigeons et ajouter les rôties d'abattis, le cresson assaisonné d'huile d'olives très mûres et les cuisses confites.

Saucer de jus lié des intérieurs et présenter les pommes gaufrettes à part, dans des serviettes pliées en artichaut.

Préparation et cuisson des pigeonneaux

Habiller et vider les pigeonneaux, leur mettre dans le croupion 1 brindille de thym et 1 gousse d'ail écrasée, et les brider en entrée.

Lever les cuisses, puis les mettre à confire sous vide avec 50 g de graisse de canard dans une ambiance à 69 °C pendant 3 heures.

Cuire les bateaux à la rôtissoire pendant 12 à 14 minutes pour avoir une cuisson rosée.

Laisser reposer les suprêmes sur le bréchet pendant 10 minutes, puis réchauffer les bateaux, lever les suprêmes et manchonner les bouts des ailerons. Assaisonner suprêmes et ailerons de fleur de sel et de poivre du moulin.

Concasser les parures des pigeonneaux venant d'être rôtis, les faire rissoler dans une cocotte avec le reste de graisse de canard et ajouter l'échalote émincée, 2 gousses d'ail écrasées et 1 sommité de thym frais. Dégraisser, puis verser le jus de pigeon et cuire pendant 30 minutes environ.

Retirer les impuretés et le surplus de matières grasses, amener à consistance et laisser infuser dans un endroit tiède, puis filtrer dans un chinois étamine sans fouler. Porter le jus à ébullition, lier avec le foie et le cœur des pigeonneaux préalablement hachés, rectifier l'assaisonnement et passer au chinois.

Rôties d'abattis

Mélanger à l'aide d'une fourchette les hachis de cœurs et de foies de volaille avec les dés de foie gras. Assaisonner, puis ajouter la truffe noire hachée.

Marmelade de bigarreaux

Dénoyauter les cerises. Casser les noyaux pour en extraire les amandes et réserver ces dernières pour la finition.

Faire mariner les cerises avec le sel, le sucre, le vinaigre et le nectar de cerise pendant 24 heures.

Enfermer dans une gaze le ruban de zeste de citron, les graines de fenouil et le poivre noir en grains.

Mixer la moitié des cerises marinées dans un thermomixeur afin d'obtenir un coulis, puis démarrer dans un sautoir la cuisson de la marmelade en mélangeant ce coulis avec les cerises en morceaux. Ajouter la gaze d'aromates, écumer si nécessaire, couvrir et cuire au four à 150 °C durant 3 heures, en remuant de temps à autre.

Au terme de la cuisson, ajouter les brindilles de fenouil frais, les lanières de lard de Colonna, les dés de moelle, la poudre de citron et les amandes des noyaux.

Pommes gaufrettes

Éplucher les pommes de terre et y détailler des pommes gaufrettes. Rincer ces dernières sous l'eau courante, puis les blanchir et refroidir rapidement dans de la glace, les sécher sur un linge et les faire blondir au beurre clarifié.



Pigeonneau en cocotte de fonte

canapé, artichauts, sauce salmis

Pour 2 personnes

Ingrédients

2	pigeonneaux de 500 g pièce
2	tranches de pain de campagne
4	brindilles de thym
4	gousses d'ail
50 g	de graisse de canard
	fleur de sel
	poivre noir mignonnette

Sauce salmis

	le foie et le cœur des pigeonneaux
20 cl	de jus de pigeon
30 cl	de vin rouge
1	échalote
2	gousses d'ail
1	brindille de thym
20 g	de graisse de canard
1 cl	de vinaigre de xérès
50 g	de parures de foie gras
	fleur de sel

Farce

30 g	d'ail confit
50 g	de cèpes
50 g	de foie et de cœur de pigeonneau
20 g	de moelle de bœuf
10 g	de persil plat
50 g	de foie gras de canard
50 g	d'échalotes
100 g	de lard de Colonna
50 g	de cuisse de pigeonneau confite effilochée
3 cl	de jus de pigeon

Garniture

7	artichauts épineux
4	gousses d'ail confit
4	fines tranches de lard paysan
50 g	de riquette
4,5 cl	d'huile d'olive

Finition et Présentation

Toaster les tranches de pain de campagne, les tartiner de farce et cuire au four à 180 °C pendant 2 minutes, puis les dresser en fond d'assiette, poser dessus les suprêmes pour reconstituer le coffre des pigeonneaux et ajouter les ailerons manchonnés.

Tailler des copeaux dans l'artichaut réservé à l'aide d'une mandoline japonaise et assaisonner ces copeaux et la riquette d'un filet d'huile d'olive et de fleur de sel. Dresser sur les assiettes, ajouter les artichauts cuits et un peu de sauce salmis. Présenter le reste à part, en saucière, et servir aussitôt.

Préparation et cuisson des pigeonneaux

Habiller et vider les pigeonneaux, leur mettre dans le croupion 1 brindille de thym et 1 gousse d'ail écrasée, puis les brider. Veiller à ce que la tête soit débarrassée de toutes les plumes.

Lever les cuisses et les confire dans la graisse de canard. Au terme de la cuisson, les cuisses seront effilochées dans le sens des fibres de la viande et réservées pour la farce.

Rôtir les volatiles avec la tête à la broche ou à la rôtissoire pendant 12 à 14 minutes pour avoir une cuisson rosée.

Laisser reposer les suprêmes sur le bréchet pendant 10 minutes, puis réchauffer les bateaux. Lever les suprêmes, manchonner les bouts des ailerons, couper les têtes en deux et assaisonner le tout de fleur de sel et de poivre du moulin.

Farce

Ciseler très finement l'échalote et les cèpes. Tailler en fin salpicon la moelle et le foie gras. Détailler en fines tranches le lard de Colonna et couper l'ail confit en gros bâtonnets.

Faire sauter vivement dans une poêle les salpicons de moelle et de foie gras, puis les égoutter.

Faire suer les échalotes et les cèpes dans la graisse de cuisson du foie gras et de la moelle, ajouter le jus de pigeon et réduire le tout à glace, puis débarrasser.

Mélanger à chaud tous les éléments de la farce et les assaisonner de poivre du moulin, de fleur de sel et d'un filet d'huile d'olive.

Sauce salmis

Concasser les parures des pigeonneaux qui viennent d'être rôtis, les faire rissoler dans une cocotte avec la graisse de canard et ajouter l'échalote émincée, les gousses d'ail écrasées et 1 sommité de thym frais.

Dégraisser, déglacer avec le vinaigre de xérès, puis réduire à sec, déglacer de nouveau avec le vin rouge et le réduire à glace. Ajouter alors le jus de pigeon et laisser cuire pendant 30 minutes environ, en dépouillant des impuretés et du surplus de matières grasses, avant d'amener à consistance.

Laisser infuser ce jus dans un endroit tiède, puis le filtrer dans un chinois étamine sans le fouler et le porter à ébullition. Le lier avec les abats et le foie gras hachés, et rectifier l'assaisonnement.

Garniture

Tourner les artichauts, en laissant 9 cm de queue et en veillant à ne pas supprimer trop de feuilles. Conserver un artichaut dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique et rôtir les autres dans une cocotte de fonte avec un filet d'huile d'olive.

Couper les gousses d'ail confit et les enrouler de lard. Fendre les artichauts en deux dans le sens de la hauteur, les débarrasser du foin et les farcir avec les gousses d'ail emballées de lard. Saisir les artichauts du côté intérieur dans un sautoir de façon à rendre le lard légèrement croustillant.





Pigeonneau cuit sur la braise

en **crapaudine, pommes dauphine, sauce – condiment** à la diable

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	PIGEONNEAUX DE 450 G PIÈCE
400 G	DE GRAISSE DE CANARD
3	GOUSSES D'AIL
	BRINDILLES DE THYM
	FLEUR DE SEL

Sauce à la diable

200 G	D'ÉCHALOTES
20 CL	DE VINAIGRE DE CHAMPAGNE
1 C. À S.	DE POIVRE MIGNONNETTE
2	BRANCHES D'ESTRAGON
1 C. À S.	DE GRAINES DE CORIANDRE
20 CL	DE VIN BLANC
100 G	DE CONCASSÉE DE TOMATES
20 CL	DE JUS DE PIGEON
1	PIMENT D'ESPELETTE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Condiment à la diable

	LES CUISSES CONFITES DES PIGEONNEAUX
50 G	DE FOIE ET DE CŒUR DE PIGEONNEAU
50 G	DE LANIÈRES DE TOMATE CONFITE
1 C. À S.	DE MOUTARDE DE MEAUX
2 CL	DE JUS DE PIGEON
1	BRANCHE D'ESTRAGON

Pommes dauphine

100 G	DE BEURRE EN POMMADE
1	ŒUF
1 KG	DE POMMES DE TERRE
1 KG	DE GROS SEL
3 L	D'HUILE D'ARACHIDE

Pâte à choux

25 CL	D'EAU
100 G	DE BEURRE
200 G	DE FARINE DE BLÉ TYPE 55
5	ŒUFS ENTIERS
5 G	DE SEL

Préparation et cuisson des pigeonneaux

Flamber, habiller et vider les pigeonneaux ; réserver les cœurs et les foies. Retirer les cuisses en laissant un maximum de peau sur les suprêmes et couper de chaque côté de la colonne en allant de la pointe des filets jusqu'au cou. Veiller à ce que la tête soit débarrassée de toutes les plumes.

Faire confire les cuisses dans la graisse de canard avec les gousses d'ail en chemise et le thym, puis les effilocher en respectant le sens des fibres de la viande et les réserver pour la farce.

Cuire sur la braise les pigeonneaux avec la tête pendant 12 à 14 minutes suivant la grosseur des suprêmes, manchonner le bout des ailerons et couper les têtes en deux. Assaisonner le tout de fleur de sel et de poivre du moulin.

Sauce à la diable

Ciseler finement les échalotes et les faire suer sans coloration dans une sauteuse avec un trait d'huile d'olive. Déglacer avec le vinaigre de champagne et le vin blanc, ajouter les graines de coriandre, les branches d'estragon et la mignonnette de poivre noir, puis réduire le tout à sec.

Réserver la moitié de cette réduction pour le condiment.

Ajouter dans le reste de réduction la concassée de tomates, décoller les sucs à l'aide d'une spatule, mouiller avec le jus de pigeon et laisser cuire pendant 30 minutes à petit frémissement. Au terme de la cuisson, le jus doit être clair, sirupeux et haut en goût. Ajouter le piment d'Espelette, laisser infuser pendant 10 minutes et filtrer sans fouler dans un chinois étamine.

Condiment à la diable

Réduire en purée au couteau les foies et les cœurs en prenant bien soin de retirer les parties grasses.

Dans une sauteuse, réduire le jus de pigeon à glace, ajouter la réduction de sauce réservée et rassembler l'ensemble des éléments composant le condiment.

Pommes dauphine

Préparer la pâte à choux.

Laver les pommes de terre à l'eau froide et les cuire au four sur un lit de gros sel. Au terme de la cuisson, prélever la pulpe à l'aide d'une cuillère, la sécher à l'entrée du four et la passer au tamis. Incorporer 100 g de beurre à la pulpe de pomme de terre, assaisonner de sel et de poivre du moulin, puis ajouter l'œuf hors du feu.

Mélanger la purée de pommes de terre avec la moitié de son poids de pâte à choux. Détailler à l'aide d'une poche à douille des petites boules de ce mélange et les plonger dans un bain de friture à 180 °C pendant 5 minutes. Les égoutter sur un linge, les passer au four de façon à faire ressortir l'excédent de graisse et les assaisonner de sel et de poivre du moulin.

Finition et Présentation

Dresser les suprêmes, les ailerons et les têtes de pigeonneau sur les assiettes, puis napper le tout de sauce diable.

Servir le reste de sauce à part, en cassolette, présenter le condiment dans des petites tasses et dresser les pommes dauphine dans des serviettes pliées en artichaut.





Pigeonneau désossé

puis **farci de foie gras,** cuit à la **rôtissoire,**
sucs de cuisson en **délicate gelée**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	PIGEONNEAUX DE 450 G PIÈCE
1	PETIT LOBE DE FOIE GRAS FRAIS
50 G	DE GRAISSE DE CANARD
2 CL	DE JUS DE TRUFFE
2 CL	DE COGNAC
5 CL	DE GELÉE DE PIGEON À L'ANIS
	POIVRE MIGNONNETTE
	FLEUR DE SEL

Farce à dodine

30 G	DE JAMBON DE JABUGO TAILLÉ EN BRUNOISE
200 G	DE CHAIR DE VOLAILLE HACHÉE AU COUTEAU
100 G	DE FOIE GRAS CONFIT TAILLÉ EN BRUNOISE
50 G	DE CÈPES COUPÉS EN BRUNOISE
50 G	DE LARD DE COLONNA DÉTAILLÉ EN DÉS
60 G	D'ÉCHALOTES CISELÉES
1 C. À S.	DE CERFEUIL CONCASSÉ
1 CL	DE JUS DE PIGEON RÉDUIT
	FLEUR DE SEL

Garniture

200 G	DE MÂCHE
16	PETITES ROUELLES D'ÉCHALOTE MARINÉES AU VINAIGRE DE VIN ROUGE
1 CL	DE VINAIGRE BALSAMIQUE
1 CL	DE JUS DE TRUFFE
	LE CŒUR ET LE FOIE DES PIGEONNEAUX
	HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson des pigeonneaux

Flamber, vider et habiller les pigeons. Réserver les cœurs et les foies ; lever les cuisses et les suprêmes.

Débarrasser les suprêmes de leur peau et les laisser mariner avec un trait de jus de truffe et un trait de cognac, puis les assaisonner de sel et de poivre du moulin.

Assaisonner les cuisses de fleur de sel, les disposer dans un sac pour cuisson sous vide avec la graisse de canard (pression à 3,2 ; soudure à 8) et les cuire dans une ambiance à 62 °C pendant 1 h 30. Après refroidissement, désosser les gras de cuisse.

Mélanger l'ensemble des éléments composant la farce à dodine et assaisonner généreusement, puis tartiner les gras de cuisse de cette farce et les refermer pour former des petits balluchons. Disposer ces derniers dans un sac pour cuisson sous vide (pression à 2,8 ; soudure à 8) et cuire dans une ambiance à 62 °C pendant 30 minutes avant de refroidir en glace.

Débarrasser les suprêmes de leur peau. Détailler le lobe de foie en 4 tranches de même taille et disposer chacune d'elles entre 2 filets de pigeonneau.

Faire mariner ces suprêmes farcis dans un trait de jus de truffe et un trait de cognac, les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, puis les rouler dans du papier film.

Les ranger dans un sac pour cuisson sous vide (pression à 3,2 ; soudure à 8), cuire dans une ambiance à 58 °C pendant 1 h 30 et refroidir en fin de cuisson.

Garniture

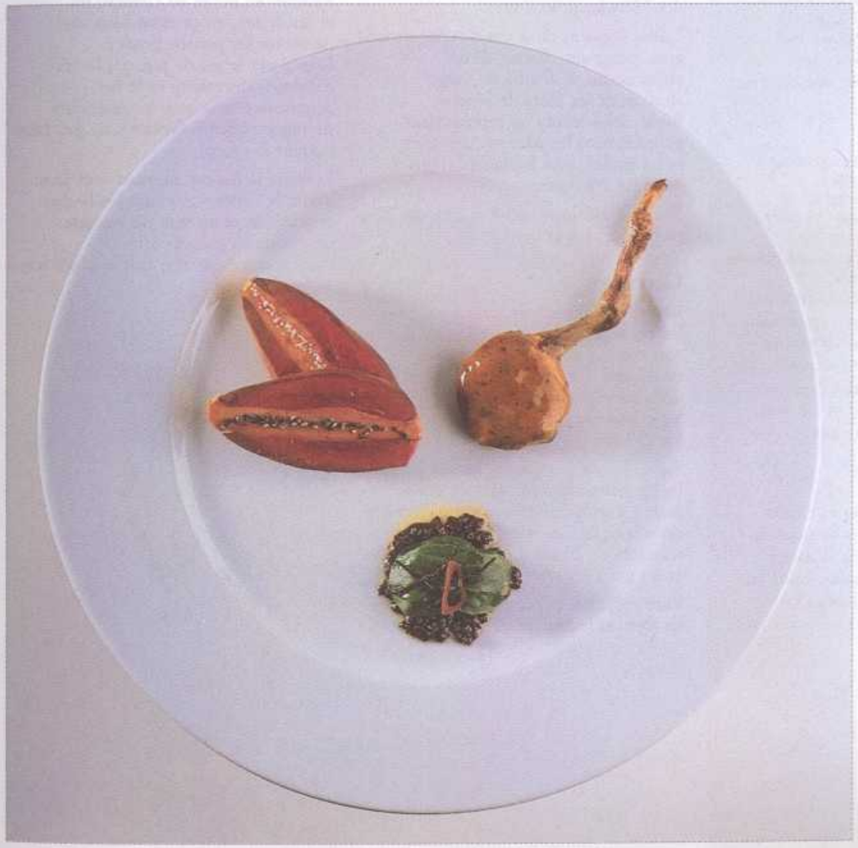
Effeuiller, laver et égoutter la mâche.

Saisir les cœurs et les foies de pigeonneau, puis les concasser à l'aide d'un couteau et les assaisonner d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, de jus de truffe, de fleur de sel et de poivre du moulin.



Finition et Présentation

Fendre en deux les filets de pigeonneau farcis de foie gras, poser à côté le petit ragoût d'abats et disposer sur ce dernier un bouquet de mâche assaisonné d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin. Ajouter quelques rouelles d'échalote marinées, les cuisses de pigeonneau et une petite quenelle de gelée de pigeon.



Poitrine de pigeonneau

des **Alpes** de **Haute-Provence** et **foie gras de canard** sur la **braise**, **pommes de terre** de montagne grillées, **jus** goûteux aux **abats** et aux **herbes**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	PIGEONS DE 600 G PIÈCE
2	FINES TRANCHES DE LARD
2	FEUILLES DE SAUGE
300 G	DE FOIE GRAS DE CANARD FRAIS
	FLEUR DE SEL
	POIVRE MIGNONNETTE

Garniture

5	GROSSES POMMES DE TERRE DE MONTAGNE (POMMES DE TERRE DE MANOSQUE)
500 G	DE GRAISSE DE CANARD CLARIFIÉE
1	BRINDILLE DE THYM
1	FEUILLE DE LAURIER
40 CL	DE JUS DE PIGEON
1	BOTTE DE CIBOULETTE
8 CL	DE JUS DE PIGEON
5 G	DE FLEUR DE THYM
30 G	DE BEURRE

Sauce

15 CL	DE JUS DE PIGEON
1/2	BOTTE DE CERFEUIL
1/2	BOTTE DE BASILIC
1/2	BOTTE DE PERSIL PLAT
4	FEUILLES DE SAUGE
	VINAIGRE DE VIN VIEUX

Préparation et cuisson des pigeons

Flamber, habiller et vider les pigeons ; réserver les cœurs et les foies pour la sauce. Retirer les cuisses en laissant le plus possible de peau sur les suprêmes et couper de chaque côté de la colonne, en allant de la pointe des filets jusqu'au cou.

Tailler 8 carrés de 2 cm de côté de lard gras, poser sur chacun d'eux un morceau de feuille de sauge et contiser les filets de pigeon. Brider les bateaux en rapprochant au maximum les ailerons, les saler et les griller, puis les laisser reposer pendant 7 minutes.

Tailler 4 escalopes de foie gras de 70 g pièce, puis les griller.

Garniture

Laver les pommes de terre sans les éplucher et les sécher sur du papier absorbant. Faire fondre la graisse de canard, l'aromatiser de thym et de laurier, puis saler, ajouter les pommes de terre et faire confire sur feu doux.

Au terme de la cuisson, laisser refroidir les pommes de terre dans la graisse mais les sortir avant que cette dernière ne soit figée. Les détailler en belles tranches de 5 mm d'épaisseur, les saler et les griller.

Faire réduire le jus de pigeon avec la fleur de thym et le monter au beurre frais.



Sauce

Effeuiller, laver, sécher et concasser le basilic, la sauge, le cerfeuil et le persil.

Laver, sécher et ciseler grossièrement la ciboulette.

Réduire en purée au couteau les foies et les cœurs, en prenant bien soin de retirer les parties grasses. Dégraisser le jus de pigeon, le faire réduire si nécessaire et le lier progressivement avec les intérieurs de pigeon hachés (veiller à ne pas faire bouillir la sauce).

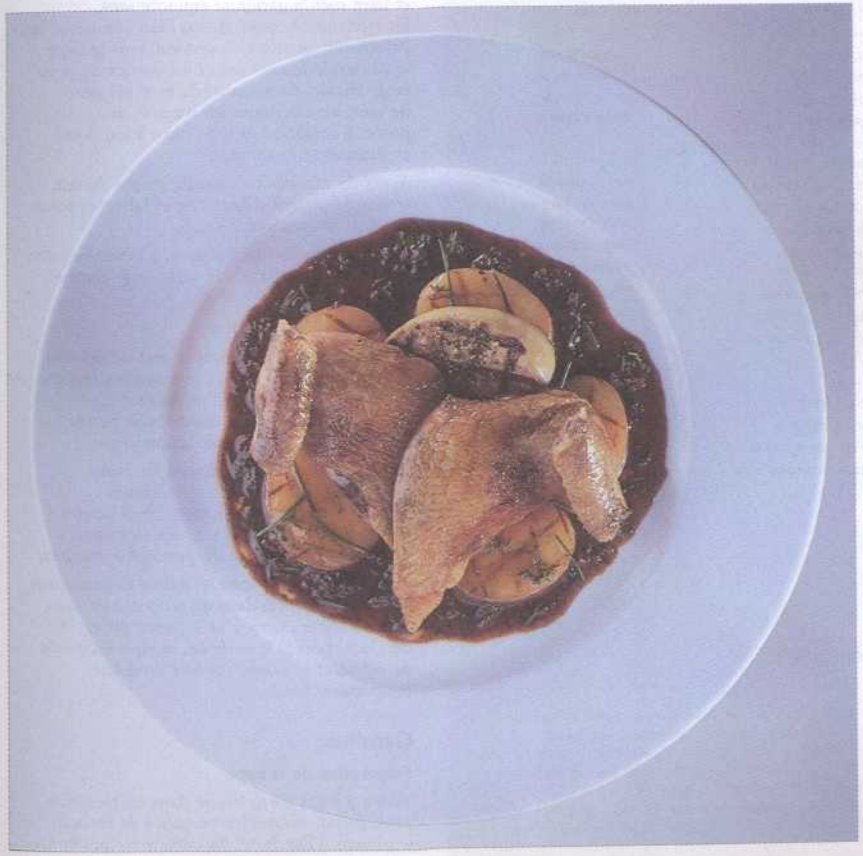
Lorsque le jus est nappant – et juste avant de servir –, ajouter les herbes concassées et un trait de vinaigre de vin vieux, puis rectifier l'assaisonnement afin que la sauce soit assez relevée.

Finition et Présentation

Recouvrir les tranches de pomme de terre grillées d'une belle pellicule de beurre au jus de pigeon et à la fleur de thym pour les glacer. Poser 5 bâtonnets de ciboulette sur chacune des tranches, puis les dresser en rosace dans les assiettes chaudes et saucer autour.

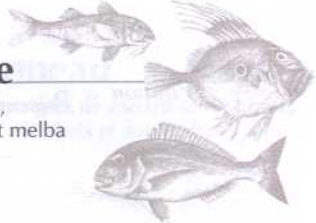
Lever les filets des pigeons en parant les suprêmes et en supprimant les parties de peau sèches. Les badigeonner de la graisse des escalopes de foie gras et donner un tour de moulin à poivre.

Assaisonner les escalopes de foie gras de poivre mignonnette et de fleur de sel, puis les poser, ainsi que les suprêmes, sur les pommes de terre et servir aussitôt.



Poissons de roche

en **bouillon clair safrané** rafraîchi,
chair de **tourteau** et **matignon** de **courgettes, caviar d'Iran,** toast melba



Pour 4 personnes

Ingrédients

2 kg	de poissons de roche de Méditerranée (rascasse, congre, vive, vieille, etc.)
5	tomates fraîches bien mûres
2	oignons blancs
1	tête d'ail
1	bulbe de fenouil
1/2	blanc de poireau
1	branche de fenouil sauvage sec
5	queues de persil
1/2	feuille de laurier
1	brindille de thym
5	queues de basilic
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
12	pistils de safran
1/2	piment d'Espelette
	gros sel gris de mer

Clarification

1	blanc d'œuf
1	tomate fraîche
100g	de vert de poireau
	gros sel gris de mer

Garniture

80 g	de caviar oscìètre royal blond d'Iran
2	tourteaux
300 g	de courgettes trompettes
	fleur de sel
200 g	de pain de mie
	huile d'olive pour cuisson

Nage

3	branches de fenouil
3	citrons jaunes non traités
	gros sel gris de mer
1	brindille de thym
1	feuille de laurier
10 cl	de vinaigre de vin blanc
1/2	piment d'Espelette

Finition et Présentation

Disposer des cercles de 7 cm de diamètre au centre des assiettes creuses et froides, répartir dedans la chair de tourteau et la recouvrir de brunoise de courgettes. Remplir le reste de l'assiette avec la gelée de bouillon de poissons de roche juste à hauteur des courgettes et décorer des pistils de safran.

Dresser au centre des assiettes de belles quenelles de caviar, mettre les toasts melba dans une serviette pliée en grenouille et servir aussitôt.

Soupe de poissons de roche

Vider et écailler les poissons, enlever les ouïes et les yeux, puis les tronçonner si nécessaire.

Eplucher et laver tous les légumes de la garniture aromatique et les émincer finement.

Chauffer l'huile d'olive dans un rondeau et faire suer la garniture émincée sans les aromates. Lorsqu'elle est bien compotée sans coloration, ajouter les poissons, puis le thym, le laurier, le fenouil sec et les queues de persil et de basilic. Assaisonner de gros sel gris de mer, mouiller avec 2,5 litres d'eau, porter à ébullition et faire cuire à feu doux en écumant très souvent.

Après 25 minutes de cuisson, retirer du feu, ajouter le piment d'Espelette et laisser reposer pendant 10 minutes.

Passer le bouillon de poissons à l'étamine sans fouler, le verser dans une russe et le clarifier aussitôt.

Clarification du bouillon

Laver et émincer finement le vert de poireau. Couper la tomate en dés et « casser » légèrement le blanc d'œuf à l'aide d'un fouet.
Réunir ces ingrédients, ajouter une pincée de gros sel gris de mer et les mélanger.

Porter le bouillon de poissons de roche à ébullition et y verser la clarification en mélangeant énergiquement, puis baisser le feu, laisser remonter tous les éléments de la clarification et cuire pendant 5 minutes.

Rectifier l'assaisonnement, passer délicatement le bouillon clarifié dans un récipient en Inox à l'aide d'une étamine et le poser sur un lit de glace. Lorsqu'il est froid, ajouter les pistils de safran et le laisser prendre en gelée en chambre froide.

Garniture

Préparation de la nage

Verser 3 litres d'eau froide dans un récipient assez grand, ajouter les branches de fenouil, le piment d'Espelette, les citrons coupés en deux et pressés, le vinaigre de vin blanc, du gros sel gris de mer, le thym et le laurier. Porter à ébullition et laisser cuire en maintenant un léger frémissement pendant 20 minutes.

Cuisson des tourteaux

Plonger les tourteaux dans la nage, porter à ébullition et les laisser cuire durant 18 minutes, puis les sortir à l'aide d'une araignée et les laisser refroidir dans un endroit frais, mais pas en cellule.

Lorsqu'ils sont complètement froids, les décortiquer en veillant à ne pas laisser de cartilages.

Brunoise de courgettes

Retirer les extrémités des courgettes trompettes, laver ces dernières et les tailler en fines lanières dans le sens de la longueur, puis les tailler en brunoise régulière.

Chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire tomber sans coloration la brunoise de courgettes jusqu'à ce qu'elle soit croquante. L'assaisonner alors de fleur de sel, la débarrasser dans une passoire et la laisser refroidir à l'air libre sans la stocker en chambre froide.

Toasts melba

Couper le pain de mie en 6 tranches régulières de 8 mm d'épaisseur. Les toaster sous la salamandre en leur donnant une belle coloration blonde et régulière, puis couper chaque tranche en deux dans la diagonale et détailler chacun des triangles obtenus en deux dans le sens de l'épaisseur afin qu'un côté du pain soit toasté et l'autre non.





Bouillon de poissons de roche

au parfum de **poivre – mélisse,**
gamberoni, palourdes et **langouste puce, crostini tartinés d'une rouille**

Pour 4 personnes



Ingrédients

1 kg	de poissons de roche
1	homard breton de 500 g
150 g	d'oignons blancs
5	gousses d'ail
100 g	de fenouil frais
2	branches de fenouil sec
600 g	de tomates mûres
	le zeste d'un citron non traité
1/2	botte de basilic vert
15	grains de poivre blanc
1	bulbe de gingembre
1	botte de mélisse
20	palourdes de taille moyenne
8	couteaux
12	gamberoni
2	langoustes puces d'environ 300 g pièce
1	blanc de calmar incisé au couteau et détaillé en losanges de 4 cm de côté
	piment d'Espelette en poudre

Crostini

200 g	de chair de calmar
6	gamberoni
2	peaux de tomate séchées
4 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
1/2	citron
10	feuilles de mélisse
1	baguette à l'ancienne
	huile d'olive pour cuisson

Préparation de la soupe de poissons

Détailler le homard en tronçons et le faire suer en cocotte dans un filet d'huile d'olive. Emincer finement les oignons blancs et les faire étuver avec l'ail en chemise. Ajouter le fenouil frais émincé, le fenouil sec et les tomates détaillées en quartiers, et laisser fondre le tout. Verser alors les poissons, ajouter la garniture aromatique, mouiller à hauteur et laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes, puis filtrer et faire refroidir sur glace.

En finition, mettre à infuser du piment d'Espelette en poudre, le zeste de citron, un copeau de gingembre et les feuilles de basilic. Filtrer le bouillon et le verser dans une soupière.

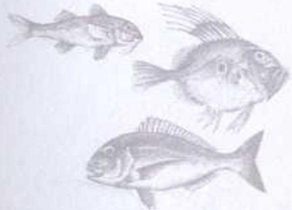
Crostini et rouille

Raidir à peine les gamberoni et le calmar dans un filet d'huile d'olive, les refroidir rapidement et les piler afin d'en faire une pâte. Ajouter les peaux de tomate, l'huile d'olive pour assaisonnement, un trait de jus de citron, du sel et du poivre du moulin.

Verser la préparation dans le thermomixeur et mixer jusqu'à ce que cette rouille soit onctueuse et très lisse, puis ajouter les feuilles de mélisse finement ciselées.

Couper de fines tranches dans la baguette et les toaster sous la salamandre.

Finition et Présentation



Dans la soupe de poissons, pocher successivement – et en fonction du degré de cuisson requis – les couteaux, les gamberoni, les palourdes, les langoustes et les blancs de calmar.

Laisser les coquillages en coquille et décortiquer les crustacés, puis les dresser sur les assiettes en insérant entre eux les feuilles de mélisse afin qu'elles infusent dans la sauce.

Filtrer la soupe, dont l'assaisonnement doit être relevé, et la verser en soupière. Présenter le bulbe de gingembre épluché à part, servir la rouille dans des coupelles individuelles et les crostini dans des serviettes pliées en artichaut.



Poissons de la pêche locale du jour

cuits **entiers** au **four, jus** de **persil plat,**
pommes fondantes au **fumet** de **bouillabaisse**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	poissons de pays de 600 g pièce (saint-pierre, sar, chapon, corbe, etc.)
6	branches de fenouil sec
10	gousses d'ail nouveau confites dans l'huile d'olive
3 cl	d'huile d'olive
50 g	de beurre noisette
1	citron jaune
	fleur de sel
	piment d'Espelette

Purée de persil plat

2	bottes de persil plat
50 g	de beurre demi-sel

Garniture

40 cl	de bouillon de poissons de roche
16	pétales de tomate confite
12	cébettes
3 kg	de grosses pommes de terre de montagne
3 cl	d'huile d'olive



Préparation et cuisson des poissons

Habiller et écailler les poissons, puis retirer les ouïes. Vider soigneusement les poissons, les rincer sous l'eau froide courante et les sécher dans un torchon avant de les assaisonner.

Colorer les deux côtés de chaque poisson dans une poêle à fond épais avec de l'huile d'olive. Faire suer les branches de fenouil sec dans une autre poêle et ajouter les gousses d'ail confites, puis disposer les poissons par-dessus et les arroser généreusement d'huile d'olive. Couvrir et cuire au four à 180 °C pendant 12 minutes.

Lorsqu'ils sont cuits, sortir les poissons, incorporer le beurre noisette au jus de cuisson et ajouter un trait de jus de citron, puis filtrer et lier avec la purée de persil plat.

Purée de persil plat

Laver le persil, l'équeuter et le cuire à l'anglaise durant 10 secondes de façon à fixer la chlorophylle, puis mixer pour obtenir une préparation très lisse. Cuire le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette, ajouter le persil et poivrer généreusement.

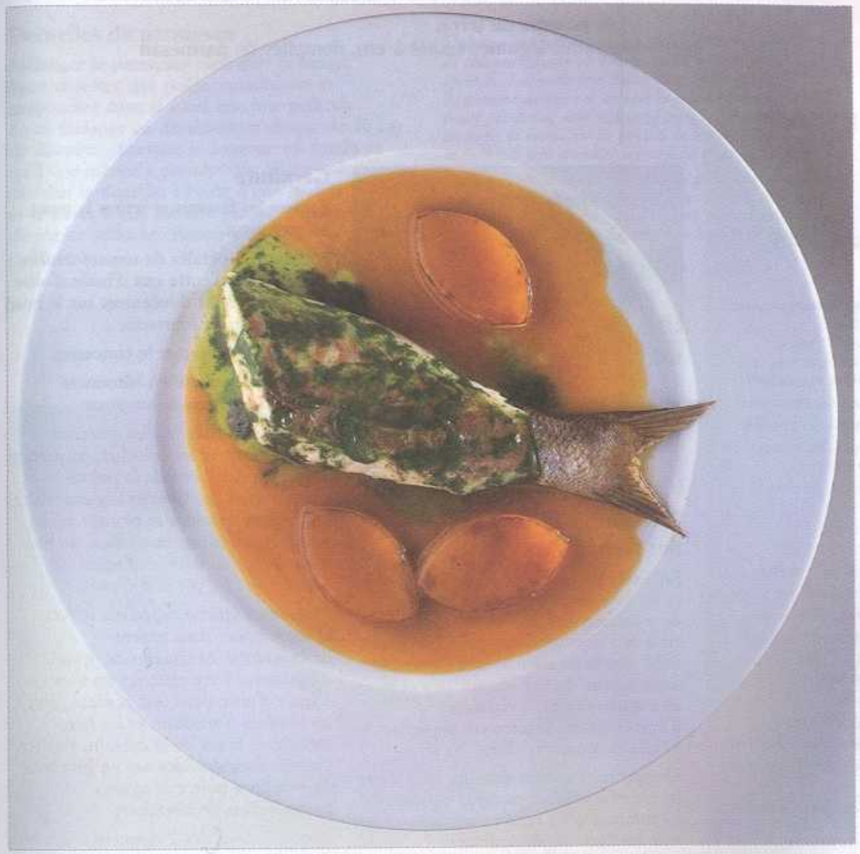
Garniture

Couper les pommes de terre en tranches régulières de même diamètre et de 1 cm d'épaisseur.

Retirer les premières peaux des cébettes.

Egoutter les pétales de tomate confite.

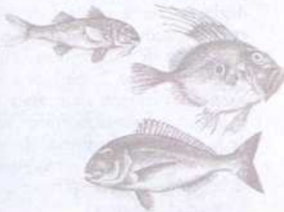
Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir suffisamment grand pour contenir toutes les tranches de pomme de terre sans qu'elles se chevauchent. Les colorer de chaque côté et les assaisonner, puis ajouter les cébettes, les pétales de tomate confite et recouvrir l'ensemble de bouillon de poissons de roche. Porter à ébullition et mettre au four à 220 °C jusqu'à ce que le jus de cuisson soit suffisamment réduit pour permettre de glacer les pommes fondantes.



Finition et Présentation

Rectifier l'assaisonnement du mélange de jus de cuisson et de purée de persil, ajouter quelques gouttes de jus de citron et présenter en saucière.

Dresser les poissons et la garniture sur des plats de service chauds ; les poissons seront levés devant les convives.



Faux mille-feuille croustillant

de **pomme de terre,**
garni de tendres **légumes** sautés à cru, dentelles de **parmesan**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	TRÈS GROSSES POMMES DE TERRE DE 450 G PIÈCE (POMMES DE TERRE À CHAIR FARINEUSE)
1 KG	DE JEUNES FÉVETTES
8	ARTICHAUTS VIOLETS
32	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
5	FEUILLES DE BASILIC VERT
1/4	DE BOTTE DE CIBOULETTE
10 CL	DE JUS DE VOLAILLE
5 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS
100 G	DE BEURRE NOISETTE
400 G	DE BEURRE CLARIFIÉ
5 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
1/2	GOUSSE D'AIL
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL

Dentelles de parmesan

200 G	DE PARMESAN REGGIANO RÂPÉ
20 G	DE FARINE DE BLÉ TYPE 00



Préparation et cuisson des pommes de terre

Eplucher les pommes de terre et les tourner légèrement à la façon de pommes soufflées tout en leur conservant leur taille maximale. Faire une belle entame en les prenant dans le sens de la longueur et y couper 24 tranches fines et régulières d'une épaisseur légèrement supérieure à celle de pommes chips.

Plonger les tranches dans un bain d'eau froide et les laisser tremper pendant 10 minutes pour retirer l'amidon, puis les égoutter délicatement sur du papier absorbant et les éponger entre deux torchons.

Faire fondre le beurre clarifié dans un sautoir de 30 cm de diamètre, l'assaisonner de fleur de sel et le porter à 120 °C. Plonger quelques tranches de pomme de terre dans le beurre en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas et poser une grille du diamètre du sautoir sur les tranches pour qu'elles cuisent bien à plat. Dès qu'elles sont dorées, les sortir délicatement, les poser sur du papier absorbant et les conserver au chaud.

Renouveler l'opération autant de fois que nécessaire pour cuire toutes les tranches de pomme de terre.

Garniture

Ecosser les févettes et retirer la peau les entourant.

Egoutter les pétales de tomate confite ; recouvrir 26 d'entre eux d'huile d'olive et les faire tiédir doucement sur le bord de la plaque du fourneau.

Effeuiller le basilic et le concasser.

Tailler la ciboulette en bâtonnets réguliers de 2 cm de longueur.

Retirer les grosses feuilles externes des artichauts et les éplucher, en partant de la queue, à l'aide de la pointe d'un couteau fin. Couper la partie dure des feuilles restantes et plonger au fur et à mesure les artichauts dans un bain d'eau froide additionné d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Egoutter 6 artichauts, retirer le foin et les émincer dans le sens de la hauteur en lanières de 3 mm d'épaisseur. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, y jeter les lanières d'artichaut et les faire blondir. A la fin de la cuisson, vérifier l'assaisonnement, donner un bon tour de moulin à poivre et ajouter les bâtonnets de ciboulette.

Retirer le foin des 2 derniers artichauts et les émincer dans le sens de la hauteur.

Couper le reste des pétales de tomate confite en deux dans le sens de la longueur.

Chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse avec l'ail et y faire blondir les artichauts émincés. Retirer l'ail, déglacer avec le vinaigre de xérès et laisser réduire à sec, puis mouiller avec le jus de volaille. Faire cuire pendant environ 2 minutes à feu doux, ajouter les lanières de tomate confite et laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau. Juste avant de servir, monter ce « ragoût » avec le beurre noisette et ajouter 2 cuillerées à soupe de févettes.

Faire sauter les févettes à feu vif dans un filet d'huile d'olive, puis les assaisonner et ajouter le basilic concassé en fin de cuisson.

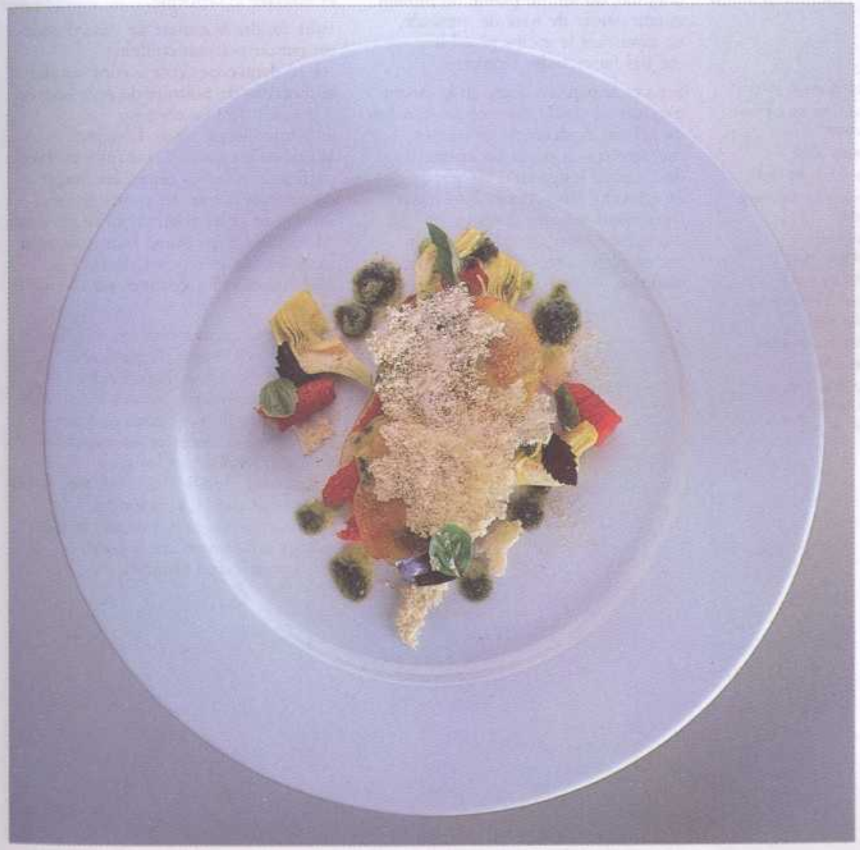
Dentelles de parmesan

Mélanger le parmesan râpé avec la farine. Faire chauffer une poêle antiadhésive et saupoudrer dans le fond une fine pellicule de ce mélange en dessinant un disque de 10 cm de diamètre. Lorsque le fromage est fondu et qu'il commence à prendre une légère coloration, décoller la dentelle à l'aide d'une spatule et la poser à plat sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Renouveler trois fois cette opération.

Finition et Présentation

Disposer une tranche de pomme de terre au fond de chaque assiette et répartir dessus les artichauts émincés. Les recouvrir d'une deuxième tranche de pomme de terre et ajouter le sauté de févettes, puis poser par-dessus une troisième tranche de pomme de terre, la recouvrir de pétales de tomate confite tièdes et finir par une dernière tranche de pomme de terre.

Surmonter le tout des dentelles de parmesan et répartir autour le ragoût de légumes sautés. Arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre, puis servir aussitôt.



Gnocchi de pomme de terre

de montagne au **fumet de cèpes** d'Auvergne, **copeaux** de vieux **parmesan**

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 G	DE POMMES DE TERRE À CHAIR FARINEUSE (BINTJE)
150 G	DE FARINE
1	ŒUF
	NOIX DE MUSCADE

Garniture

7	CÈPES DE 70 G PIÈCE
500 G	DE GRAISSE DE CANARD CLARIFIÉE
7	GOUSSES D'AIL
2	BRINDILLES DE THYM
100 G	DE POITRINE DE PORC SÉCHÉE
1/4	DE BOTTE DE PERSIL PLAT
30 CL	DE JUS DE VEAU
200 G	DE VIEUX PARMESAN (REGGIANO)
30 G	DE PARMESAN RÂPÉ
65 G	DE BEURRE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL

Préparation des gnocchi

Laver les pommes de terre et les cuire en robe des champs dans de l'eau salée, en veillant à les garder juste cuites. Les éplucher rapidement en les gardant toujours au chaud, les passer au tamis et incorporer l'œuf, la farine, du sel, du poivre du moulin et une pincée de noix de muscade, en travaillant le moins possible pour ne pas faire corder l'appareil.

Séparer la pâte en deux, en la tenant toujours au chaud, former des boudins de 1,5 cm de diamètre et couper ces derniers en petits bouchons de 2 cm de longueur. Préparer 36 gnocchi, les rouler et les écraser légèrement avec les dents d'une fourchette, puis les réserver sur un plateau recouvert de papier sulfurisé.

Garniture

Retirer la partie terreuse du pied des cèpes, puis brosser les champignons sous l'eau froide courante et les essuyer à l'aide de papier absorbant. Couper 6 cèpes en deux dans le sens de la hauteur et réserver le septième.

Faire fondre la graisse de canard dans un sautoir pouvant contenir les 12 demi-cèpes côte à côte, ajouter le morceau de poitrine de porc séchée, 3 gousses d'ail en chemise et 1 brindille de thym. Lorsque la graisse est fondue et qu'elle est bien parfumée, saler les cèpes, les ranger en mettant la tranche contre le fond du sautoir et les laisser confire pendant 45 minutes à feu doux. Lorsqu'ils sont cuits, les laisser reposer durant 10 minutes et les égoutter sur une grille en Inox.

Émincer le dernier cèpe en tranches régulières de 4 mm d'épaisseur. Dans une sauteuse, faire fondre une noix de beurre, ajouter la seconde brindille de thym, 2 gousses d'ail en chemise écrasées et les tranches de cèpe. Les saler et les faire légèrement blondir. Mouiller avec le jus de veau et porter à ébullition, puis écumer, couvrir à moitié et laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau.

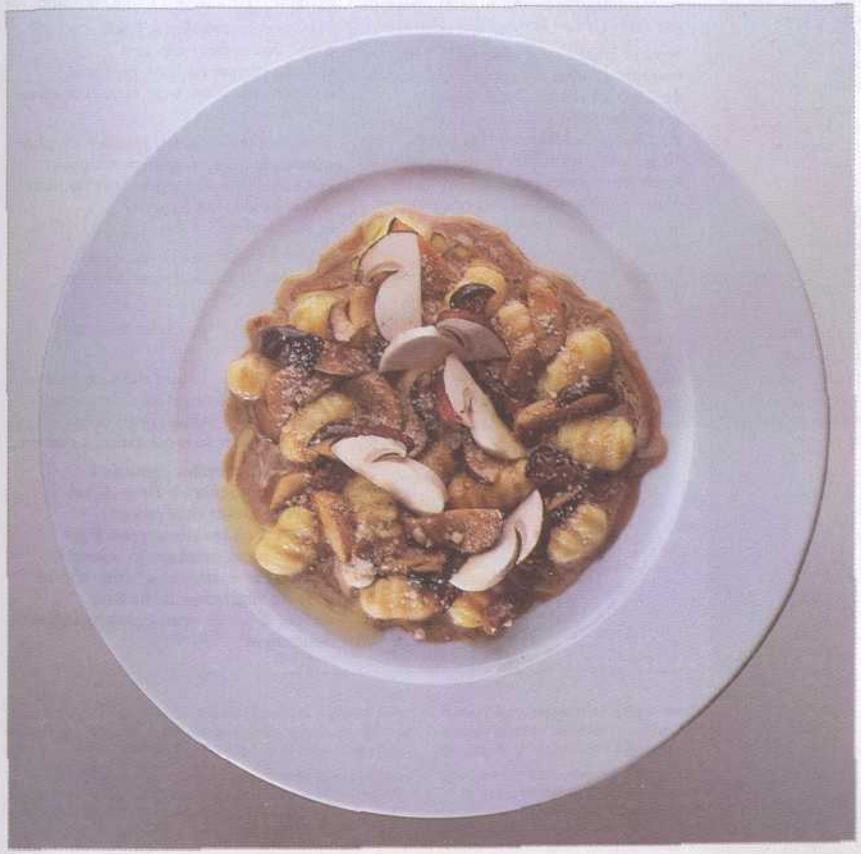
Finition et Présentation

Tailler dans le vieux parmesan un cube de 6 cm de côté. Régler la machine à trancher sur 0 et détailler dans le cube de parmesan 12 fines tranches se roulant comme des copeaux de bois. Les réserver sur une assiette couverte d'un film et retourner un saladier sur l'assiette pour leur éviter de sécher et de se craquer.

Dans une sauteuse, faire fondre 50 g de beurre, ajouter les 2 dernières gousses d'ail, en chemise et écrasées, et faire dorer chaque face des demi-cèpes égouttés. Ajouter pour finir les feuilles de persil et donner un tour de moulin à poivre.

Faire frémir de l'eau salée dans une casserole et y plonger les gnocchi. Lorsqu'ils sont remontés à la surface, les prendre délicatement à l'aide d'une écumoire et les mettre dans la sauteuse où se trouve le cèpe coupé en tranches. Retirer les gousses d'ail et la brindille de thym, puis rouler les gnocchi dans le jus de veau avec les tranches de cèpe en imprimant un mouvement circulaire à la sauteuse. Les saupoudrer de parmesan râpé, vérifier l'assaisonnement et finir de bien les enrober.

Répartir le contenu de la sauteuse dans des assiettes creuses, ajouter les demi-cèpes poêlés avec le persil et les copeaux de vieux parmesan, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.



Gnocchi de pomme de terre

mijotés aux **premières morilles**

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 G	DE POMMES DE TERRE DE CONSERVATION (BINTJE)
150 G	DE FARINE
1	ŒUF
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
	NOIX DE MUSCADE
	FLEUR DE SEL
	GROS SEL GRIS DE MER
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT

Garniture

500 G	DE MORILLES FRANÇAISES CALIBRÉES DE 2 CM DE HAUTEUR
60 G	D'ÉCHALOTES
30 G	DE BEURRE
2	GOUSSES D'AIL
2	PETITES SUCRINES
15 CL	DE JUS DE VEAU
10 CL	DE CRÈME LIQUIDE
4	FINES TRANCHES DE JAMBON DE JABUGO
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson des gnocchi

Laver les pommes de terre et les cuire en robe des champs dans de l'eau salée, en veillant à les garder juste cuites. Les éplucher rapidement en les gardant toujours au chaud, les passer au tamis et incorporer l'œuf, la farine, du sel, du poivre du moulin et une pincée de noix de muscade, en travaillant le moins possible pour ne pas faire corder l'appareil.

Séparer la pâte en deux, en la tenant toujours au chaud, former des boudins de 2 cm de diamètre et couper ces derniers en petits bouchons de 2,5 cm de longueur. Préparer 60 gnocchi, les rouler et les écraser légèrement avec les dents d'une fourchette, puis les réserver sur un plateau recouvert de papier sulfurisé.

Plonger les gnocchi dans une casserole d'eau salée frémissante, les retirer dès qu'ils remontent à la surface et les refroidir dans un récipient d'eau glacée, puis les égoutter sur un linge et les ranger dans un plat en les roulant dans un filet d'huile d'olive.

Garniture

Retirer la partie terreuse du pied des morilles, tourner chacune d'elles avec la pointe d'un couteau fin pour qu'elles aient toutes la même forme et les plonger dans un bain d'eau froide. Les laver délicatement et les plonger dans un autre bain d'eau froide, toujours sans les laisser tremper, puis renouveler l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus du tout de sable.

Egoutter les morilles à l'aide d'une écumoire, les poser sur une plaque en Inox perforée, les recouvrir d'un linge et les conserver au frais.

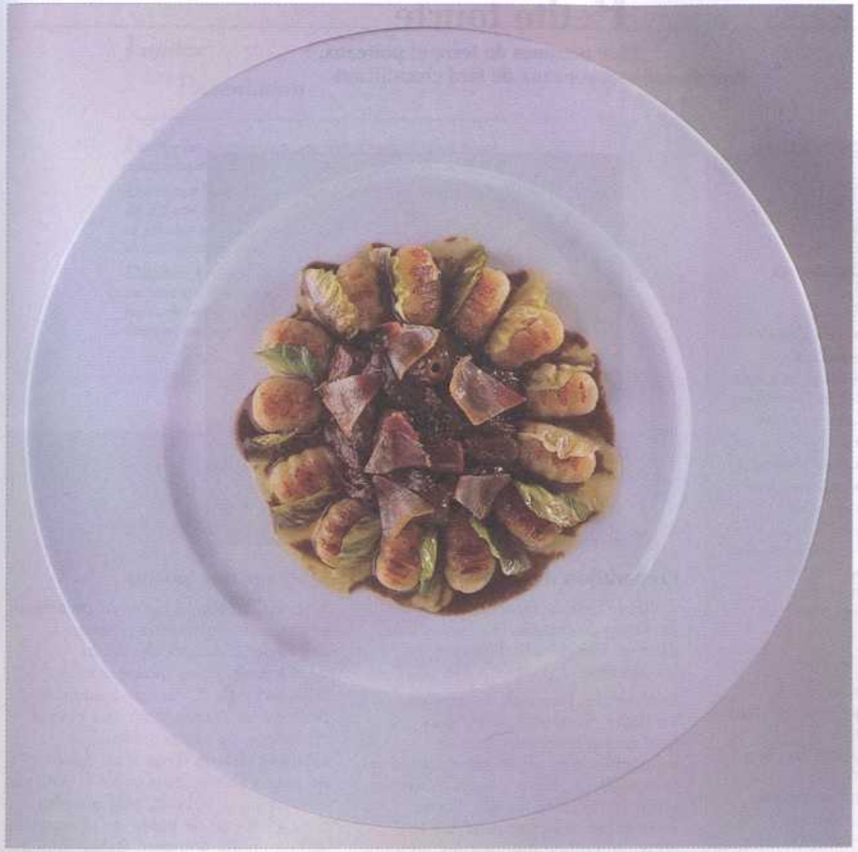
Effeuiller les sucrines, retailler les plus grosses feuilles en tournant autour des côtes et les plonger dans un bain d'eau froide. Les égoutter et les essorer.

Tailler les tranches de jambon en triangles équilatéraux de 5 cm de côté.

Eplucher, laver et ciseler finement les échalotes.

Faire fondre le beurre dans un sautoir, ajouter les gousses d'ail en chemise éclatées et les échalotes ciselées, et les faire suer sans coloration à couvert.

Ajouter les morilles égouttées et les assaisonner de fleur de sel. Les faire étuver doucement à couvert en maintenant un léger frémissement pendant 15 minutes, puis retirer le couvercle, faire réduire l'eau de végétation de moitié, ajouter le jus de veau et laisser infuser doucement.



Finition et Présentation

Chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et saisir les gnocchi en leur donnant une belle coloration blonde et régulière du côté de l'empreinte de la fourchette.

Faire chauffer un sautoir avec un filet d'huile d'olive, saisir les triangles de jambon afin de les rendre très secs et les débarrasser. Dans le même sautoir, saisir légèrement les côtes de salade et les débarrasser sur une grille en Inox.

Retirer les gousses d'ail du jus de cuisson des morilles, ajouter dans ce dernier la crème mi-montée et donner un bon tour de moulin à poivre.

Dresser harmonieusement les gnocchi, les côtes de salade, les triangles de jambon et la mijotée de morilles dans les assiettes. Saucer avec l'ensemble du jus de cuisson des morilles, arroser d'un bon filet d'huile d'olive pour assaisonnement et servir aussitôt.

Petite tourte

de **pommes de terre** et **poireaux,**
œuf de caille et copeaux **de lard** croustillants

Pour 4 personnes



Ingrédients

250 g	de pâte à l'huile
250 g	de poireaux
250 g	de pommes de terre (Belle de Fontenay)
100 g	de lard de ferme
30 cl	de lait
50 cl	de crème liquide
1	brindille de thym
5	gousses d'ail
	huile d'olive pour assaisonnement
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Garniture

4	œufs de caille
100 g	de poitrine de porc séchée
4	branches de persil plat frit
20 cl	de jus de volaille
	huile d'olive pour cuisson

Préparation des légumes

Tailler le lard de ferme en lardons de 5 mm de section, les faire sauter dans un filet d'huile d'olive et les égoutter.

Eplucher les pommes de terre et les tailler en tranches régulières de 3 mm d'épaisseur. Ajouter les gousses d'ail en chemise éclatées et la brindille de thym, puis recouvrir avec le lait et la crème liquide. Porter à ébullition et laisser cuire sur feu doux, en veillant à ce que les pommes de terre n'accrochent pas au fond et en maintenant un léger frémissement.

Couper la racine des poireaux et supprimer la première enveloppe, puis fendre les légumes en deux et les laver sous l'eau courante. Les émincer finement, les faire suer dans un filet d'huile d'olive et les cuire à couvert jusqu'à l'obtention d'une fondue.

Verser les pommes de terre et leur jus de cuisson dans une sauteuse, enlever la brindille de thym et mélanger le tout à l'aide d'un fouet. Lorsque cette « purée » de pommes de terre est lisse, ajouter la fondue de poireaux et les lardons, remuer avec une spatule en bois et monter légèrement avec un filet d'huile d'olive pour assaisonnement.

Montage des tourtes

Abaisser la pâte à l'huile, de préférence au laminoir réglé sur la position 1, et y tailler 8 disques de 10 cm de diamètre. Poser quatre cercles à pâtisserie de 1,5 cm de hauteur et de 5 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et chemiser chacun d'eux d'un disque de pâte à l'huile. Bien coller la pâte sur le fond et sur le bord, puis remplir juste à hauteur de purée de pommes de terre et de poireaux. Rabattre le reste de pâte par-dessus, fermer chaque tourte avec un autre disque de pâte, bien souder et réduire les bords.

Cuire les tourtes au four à 210 °C pendant 7 minutes, puis les sortir et les laisser reposer pendant 5 minutes au-dessus du fourneau.

Garniture

Tailler 8 tranches fines dans la poitrine de porc et les marquer sur la plancha.

Au moment de l'envoi, faire chauffer légèrement une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive. Casser les œufs de caille un à un, puis les cuire en veillant à garder le blanc lisse et sans coloration, et le jaune mollet.

Finition et Présentation

Lustrer les tourtes avec un filet d'huile d'olive pour assaisonnement et les disposer au centre des assiettes.

Découper les œufs de caille à l'aide d'un emporte-pièce lisse de 2,5 cm de diamètre, les dresser sur les tourtes et ajouter un cordon de jus de volaille chaud autour de ces dernières.

Disposer harmonieusement les tranches de poitrine de porc grillées et les branches de persil plat frit, puis arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Barbajuans d'hiver

Pour 4 personnes

Ingrédients

750 G	DE PÂTE À BARBAJUANS
600 G	DE COURGE ROUGE
100 G	DE BLANC DE POIREAU
50 G	DE RIZ ROND
1	ŒUF
1 C. À S.	DE PARMESAN RÂPÉ
5 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
3	GOUSSES D'AIL
3 L	D'HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL

Eplucher et retirer tous les pépins de la courge. La couper en gros cubes de 4 cm de côté et la faire compoter sans coloration pendant environ heures, jusqu'à complet dessèchement, dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, une pincée de sel, un tour de moulin à poivre et les gousses d'ail épluchées. Dès que la courge est complètement desséchée et réduite en purée, débarrasser la pulpe et la refroidir.

Eplucher, laver et ciseler finement le blanc de poireau. Le faire suer sans coloration dans un sautoir à couvert sur le bord de la plaque du fourneau avec un trait d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel. Lorsqu'il est bien compoté, le débarrasser et le refroidir aussitôt.

Cuire le riz à la créole dans de l'eau peu salée. Lorsqu'il commence à être cuit mais qu'il est encore al dente, l'égoutter et le refroidir dans une passoire.

Mélanger la pulpe de potiron avec les gousses d'ail, le riz, le parmesan râpé, l'œuf entier et de l'huile d'olive. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, puis conserver en chambre froide.

Etaler finement la pâte à barbajuans, si possible au laminoir, et disposer dessus des tas de farce de la grosseur d'un œuf de caille. Mouiller légèrement à l'aide d'un pinceau autour de la farce, rabattre la pâte comme pour former des ravioli et couper en laissant 2 mm pour la soudure de manière à obtenir des carrés de 3,5 cm de côté.





Finition et Présentation

Faire chauffer un bain de friture à 160 °C et y plonger les barbajuans. Les retirer à l'aide d'une écumoire lorsqu'ils sont bien dorés et gonflés, les égoutter sur du papier absorbant, puis les saler, les poivrer fortement et les servir dans des serviettes pliées en artichaut.



Crème de potiron

aux **gnocchi** de **lait caillé,**
petits lardons, champignons et **croûtons** dorés



Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g	de potiron
3 cl	d'huile d'olive pour cuisson
1	oignon blanc
1	poireau
2 l	de fond blanc de volaille
40 g	de beurre
30 cl	de crème fouettée

Gnocchi de lait caillé

200 g	de ricotta
20 g	de farine
1	œuf
2 cl	d'huile d'olive

Garniture

100 g	de poitrine fumée
100 g	de beurre clarifié
2	tranches de pain de mie
	fleur de sel

Crème de potiron

Eplucher le potiron, le vider de ses graines et le détailler en petits morceaux. Eplucher l'oignon et le poireau, puis les émincer et les faire suer au beurre et à l'huile d'olive. Ajouter les morceaux de potiron, mouiller à hauteur avec du fond blanc et laisser cuire pendant 1 heure environ.

Une fois les légumes cuits, mixer avec une partie du bouillon pour amener à consistance et passer au chinois, puis à l'étamine.

Préparation et cuisson des gnocchi

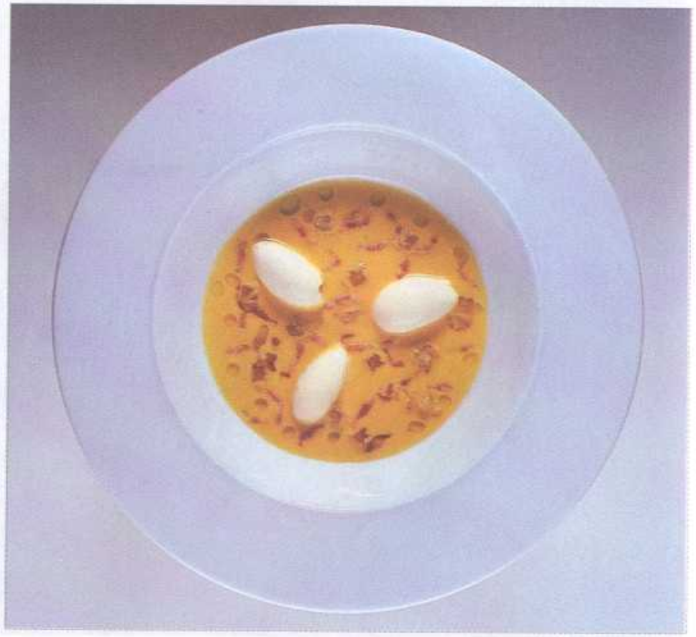
Mettre tous les ingrédients des gnocchi dans le robot coupe et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Avec deux cuillères à café, confectionner des quenelles de pâte à gnocchi et les plonger dans de l'eau salée frémissante. Dès qu'ils remontent à la surface, les prélever à l'aide d'une écumoire, les rafraîchir et les réserver sur une assiette huilée.

Garniture

Couper la poitrine fumée en fins lardons. Les faire sauter vivement dans une poêle, les égoutter et les réserver au chaud sur du papier absorbant.

Tailler des petits croûtons dans le pain de mie et les faire revenir dans du beurre clarifié, puis les tenir au chaud.



Finition et Présentation

Lier la crème de potiron au beurre, ajouter la crème fouettée et rectifier l'assaisonnement.

Dresser les gnocchi blancs au centre des assiettes, répartir les lardons et les petits croûtons, puis ajouter une petite quenelle de crème fouettée. Présenter la crème de potiron dans une soupière et la servir devant les convives.

Gratin de potiron

aux **champignons** des bois,
fine **tranche** de **lard** croustillante

Pour 4 personnes



Ingrédients

1,2 kg	de potiron
200 g	de petites girolles
200 g	de trompettes-de-la-mort
5 cl	de jus de veau
1	oignon blanc
100 g	de mascarpone
30 g	de ricotta
50 g	de jambon de Jabugo
100 g	de moelle de bœuf
10	feuilles de sauge
30 cl	d'huile d'olive pour cuisson
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
50 g	de parmesan
150 g	de poitrine de porc maigre
50 g	de parmesan
4	copeaux de cèpe
	fleur de sel

Couper le potiron en tranches de 5 cm d'épaisseur et ôter les graines ainsi que la peau externe. Tailler la partie centrale des tranches en fine brunoise régulière, la confire à l'huile d'olive et la réserver.

Tailler les parures de potiron en dés de 5 cm de côté. Couper le jambon en fine brunoise. Ciseler finement l'oignon et le faire suer à l'huile d'olive, puis ajouter les dés de potiron, faire suer l'ensemble et cuire à couvert jusqu'à dessèchement.

Ecraser à la fourchette les dés de potiron desséchés avec le jambon et mixer pour obtenir une purée lisse et sèche. Passer cette préparation au tamis.

Prélever 12 copeaux dans le parmesan et râper le reste.

Nettoyer et laver les champignons. Les faire rissoler séparément dans un trait d'huile d'olive, puis couper les trompettes-de-la-mort en petits morceaux et réserver les girolles entières.

Pocher la moelle de bœuf et la tailler en petits dés, que l'on incorporera à la purée de potiron avec un trait de jus de veau et les dés de champignon.

A froid, ajouter la ricotta, le mascarpone, la brunoise de potiron confit, la sauge ciselée et du parmesan râpé à la purée de potiron.

Avec un pinceau, badigeonner de beurre les parois de quatre plats à gratin individuels, les garnir d'appareil et cuire au bain-marie à 100 °C pendant 40 minutes.

Finition et Présentation

Sortir les gratins du four, les saupoudrer de parmesan râpé et les faire gratiner.

Couper le lard en tranches très fines et le griller.

Dresser sur les gratins les copeaux de cèpe cru, les petites girolles et les tranches de poitrine grillées, puis saucer de jus de veau et servir aussitôt.

Potiron en ravioli

aux **truffes noires,**
ailerons de volaille dorés

Pour 4 personnes



Ingrédients

1 kg	de potiron
250 g	de pâte à ravioli
3	gousses d'ail
30 g	de parure de jambon de Jabugo
40 g	de truffe noire du Périgord
1 l	de bouillon de poule
	huile d'olive
	fleur de sel

Ailerons de volaille

12	ailerons de volaille de Bresse
10 cl	de jus de volaille
10 g	de beurre
5 cl	de fond blanc de volaille
	fleur de sel
	huile d'olive

Beurre de truffe

40 cl	de bouillon de poule
3 cl	de jus de truffe
40 g	de beurre fermier très froid
40 g	de parures de truffe noire

Préparation et cuisson du potiron

Eplucher le potiron et retirer les pépins.

Tailler 400 g de pulpe de potiron en cubes réguliers de 5 mm de côté. Les jeter dans un sautoir, les saler légèrement, les recouvrir d'huile d'olive et les laisser confire doucement sur le bord de la plaque du fourneau. Lorsqu'ils sont cuits mais encore croquants, les retirer de la source de chaleur et les laisser refroidir dans le sautoir, puis les égoutter délicatement sur une plaque en Inox perforée.

Couper le reste du potiron en gros cubes, ajouter les parures et verser le tout dans une cocotte en fonte, puis couvrir et mettre à compoter pendant 4 heures au four à 120 °C avec une pincée de fleur de sel, un filet d'huile d'olive, la parure de jambon et les gousses d'ail en chemise écrasées. Lorsque la pulpe de potiron est bien desséchée, retirer les gousses d'ail et le jambon, mixer pour obtenir une purée lisse et sèche et mettre à égoutter cette dernière pendant 6 heures dans une étamine.

Nettoyer la truffe noire sous l'eau froide du robinet, la brosser, l'essuyer et l'éplucher avec la pointe d'un couteau fin. Réserver les parures pour une autre préparation.

Couper 12 lamelles de truffe de 1 mm d'épaisseur et de 4 cm de diamètre, les couvrir d'un film et les conserver au frais. Tailler le reste de la truffe en bâtonnets réguliers d'une longueur de 2,5 cm et d'une section de 2 mm de côté, les débarrasser, les couvrir d'un torchon humide et les conserver au frais.

Montage des ravioli

Dans un saladier, mélanger délicatement la purée de potiron égouttée et les cubes de potiron confits, vérifier l'assaisonnement et mettre cette farce dans une poche munie d'une douille lisse de 1,5 cm de diamètre.

Etaler la pâte à ravioli le plus finement possible, de préférence à l'aide d'un laminoir, puis y tailler 24 disques de 6 cm de diamètre. Poser 18 g de purée de potiron au centre de 12 d'entre eux, en veillant à laisser 1 cm tout autour pour la soudure, et ajouter 1 rondelle de truffe sur chacun des petits tas de farce. Humidifier les bords à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau, recouvrir des autres disques de pâte et souder en pinçant fermement les bords. Ranger délicatement les ravioli sur un tamis.

Ailerons de volaille

Couper les ailerons au niveau des articulations pour ne garder que la partie où se trouvent les deux petits os. Les flamber à l'aide d'un chalumeau et retirer toutes les petites plumes et tous les poils brûlés, les ranger sur une plaque et les conserver au frais.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir assez grand pour contenir les ailerons côte à côte sans qu'ils se chevauchent.

Assaisonner les ailerons et les saisir du côté de la présentation en leur donnant une belle coloration blonde, puis les retourner, ajouter le beurre frais et finir de les cuire en les arrosant de beurre moussant. En fin de cuisson, les égoutter sur une grille en Inox et les désosser.

Dégraisser le sautoir, décoller les sucs de cuisson avec une petite louche de fond blanc de volaille et laisser réduire. Mouiller avec le jus volaille, remettre les ailerons dans le sautoir et les enrober de jus sans les glacer.

Beurre de truffe

Réduire le bouillon de poule des trois quarts, ajouter la truffe hachée et monter le bouillon réduit avec le beurre très froid coupé en cubes, puis vérifier l'assaisonnement et ajouter le jus de truffe.

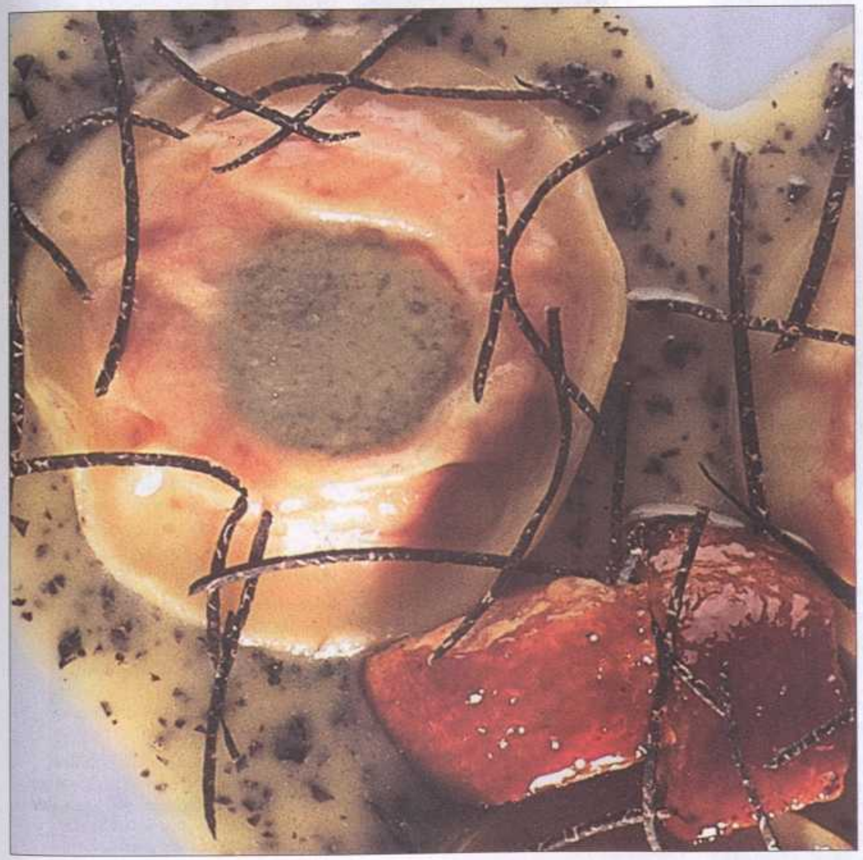
Diviser le beurre de truffe dans deux sautoirs assez grands pour contenir 6 ravioli chacun.

Finition et Présentation

Porter à frémissement le bouillon de poule, y plonger les ravioli et les pocher durant 45 secondes. Les égoutter délicatement avec une écumoire et les répartir dans les sautoirs en veillant à ce que la rondelle de truffe reste sur le dessus, puis les enrober de beurre de truffe en imprimant aux sautoirs un mouvement circulaire dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre.

Donner un bon tour de moulin à poivre sur les ailerons.

Disposer 3 ravioli de potiron dans chaque assiette, ajouter les ailerons de volaille et saucer du reste de beurre de truffe. Parsemer quelques grains de fleur de sel ainsi que les bâtonnets de truffe réservés, et servir aussitôt.



Ravioli de potiron

« Riviera italienne »

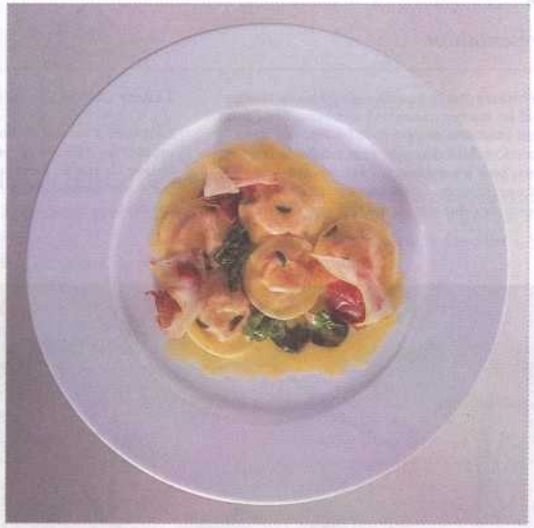
Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g	de pâte à la farine intégrale
500 g	de potiron
70 g	de parmesan
70 g	de moutarde à l'italienne (mostarda di Cremona)
30 g	d'amaretti
	noix de muscade
	huile d'olive pour cuisson

Garniture

2	petites sucrines
4	fines tranches de jambon de Jabugo
4	feuilles de sauge
50 g	de beurre
5 cl	de bouillon de poule
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement



Préparation des ravioli

Eplucher le potiron, le tailler en gros dés et le mettre à fondre dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive à feu doux (140 °C) pendant 3 heures.

Tailler les fruits de la moutarde italienne en petits dés, écraser les amaretti et râper le parmesan. Mélanger ces ingrédients avec la pulpe de potiron bien sèche et assaisonner le tout de sel, de poivre du moulin et d'une pincée de noix de muscade.

Abaisser la pâte au laminoir, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5. Déposer sur la moitié de l'abaisse 20 petits dômes de farce et recouvrir de l'autre moitié, que l'on aura pris soin de couvrir avec un linge pour éviter le dessèchement et de repasser une fois au laminoir à la même épaisseur.

Etirer la pâte sur les deux extrémités, former les ravioli à l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre, en veillant à garder de l'air à l'intérieur, puis découper avec un emporte-pièce de 5,5 cm de diamètre. Bien souder les bords en les pinçant et stocker au frais sur un tamis à pâte.

Garniture

Effeuiller les sucrines et retailler les plus grosses feuilles en tournant autour des côtes, puis les plonger dans un bain d'eau froide, les égoutter et les essorer.

Tailler les tranches de jambon en triangles équilatéraux de 5 cm de côté.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir, saisir les triangles de jambon afin de les dessécher et les débarrasser. Dans le même sautoir, saisir légèrement les côtes de sucrine avant de les débarrasser sur une grille en Inox.

Déglacer le sautoir avec le bouillon de poule, ajouter les feuilles de sauge ciselées et réduire de moitié, puis lier avec le beurre et monter à l'huile d'olive pour assaisonnement.

Finition et Présentation

Cuire les ravioli dans de l'eau bouillante, les égoutter délicatement, les mettre dans le sautoir avec les triangles de jambon et les côtes de sucrine, puis rouler le tout dans le beurre monté.

Répartir les ravioli et la garniture dans les assiettes, napper de beurre monté et servir aussitôt.

Ravioli de potiron

cuits dans un **bouillon de poule** corsé, **truffes** noires et **œufs de caille** mollets

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g	de pâte à ravioli
300 g	de purée de potiron
12	lamelles de truffe
12	œufs de caille
1	feuille de sauge ciselée
20 g	de parmesan râpé
2 cl	d'huile d'olives très mûres
20 g	de mascarpone
1 l	de bouillon de poule
	fleur de sel

Beurre de truffe

40 cl	de bouillon de poule
40 g	de parures de truffe noire
3 cl	de jus de truffe
40 g	de beurre fermier très froid

Préparation des ravioli

Mélanger la purée de potiron avec le parmesan, la sauge, le mascarpone, une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre. Monter à l'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement de la farce, puis la glisser dans une poche munie d'une douille lisse de 1,5 cm de diamètre.

Abaisser la pâte à ravioli le plus finement possible, de préférence à l'aide d'un laminoir, y tailler 24 disques de 7 cm de diamètre et déposer 20 g de préparation au potiron au centre de 12 d'entre eux (laisser 1 cm autour de la farce pour la soudure).

Ménager un puits au centre des petits tas de farce et casser dans chacun de ces puits un œuf de caille, en veillant à retirer un peu de blanc.

Humidifier les bords à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau, recouvrir des autres disques de pâte et souder en pinçant fermement les bords.

Manipuler les ravioli avec précaution pour ne pas percer les œufs, les disposer sur une feuille de papier sulfurisé et les conserver au frais.

Beurre de truffe

Réduire le bouillon de poule des trois quarts, ajouter la truffe hachée et monter le bouillon réduit avec le beurre très froid coupé en cubes, puis vérifier l'assaisonnement et ajouter le jus de truffe.

Diviser le beurre de truffe dans deux sautoirs assez grands pour contenir 6 ravioli chacun.



Finition et Présentation

Porter à frémissement le bouillon de poule, y plonger les ravioli et les pocher pendant 30 secondes, puis les égoutter délicatement avec une écumoire et les répartir dans les sautoirs. Les enrober de beurre de truffe en imprimant aux sautoirs un mouvement circulaire dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre. Attention de ne pas prolonger la cuisson, car les œufs doivent rester mollets.

Disposer 3 ravioli de potiron dans chaque assiette, ajouter les lamelles de truffe et saucer avec le reste de beurre de truffe. Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Risotto au potiron

à la **truffe noire** écrasée,
cuisses de **pigeonneau** confites aux **sucs de rôti**, du **lard croustillant**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	de potiron
200 g	de riz italien arborio
1	oignon blanc de 60 g
10 cl	de vin blanc sec
45 cl	de fond blanc de volaille
45 cl	de bouillon de poule
30 g	de salpicon de moelle de bœuf
60 g	de parmesan reggiano râpé
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
100 g	de beurre
3 cl	de crème fleurette montée
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Garniture

12	cuisses de pigeonneau
10 cl	de jus de pigeon
2 cl	de jus de truffe
10 g	de truffe noire écrasée
200 g	de poitrine de porc demi-sel
30 g	de beurre
5 cl	d'huile d'olive
1	brindille de thym frais
2 cl	de fond blanc de volaille

Risotto au potiron

Couper le potiron en tranches de 5 cm d'épaisseur, ôter les graines et la peau externe. Tailler une fine brunoise régulière dans la partie centrale des tranches, la confire à l'huile d'olive et réserver.

Couper les parures du potiron en dés de 5 cm de côté et les faire fondre dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive et un peu de fleur de sel. Débarrasser au terme de la cuisson, lorsque la pulpe est bien desséchée.

Mélanger le fond blanc de volaille et le bouillon de poule, puis porter le mélange à ébullition sans le faire réduire.

Eplucher l'oignon blanc, le ciseler finement et le faire suer sans coloration dans une sauteuse avec 50 g de beurre. Ajouter la moelle et la laisser fondre pendant quelques minutes à petit feu. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois.

Ajouter le riz et le faire nacrer pendant 3 minutes, puis verser le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement. Mouiller à hauteur avec le mélange de fond blanc et de bouillon, et faire cuire avec un léger frémissement. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur. Renouveler l'opération cinq ou six fois, jusqu'à ce que le riz soit cuit (compter environ 18 minutes de cuisson).

Ajouter alors la pulpe de potiron et le reste de beurre, puis verser en filet l'huile d'olive pour assaisonnement.



Pour finir, mélanger le risotto avec le parmesan râpé, la crème montée et la brunoise de potiron confit.

Garniture

Détailler la poitrine de porc en fines tranches.

Rôtir les cuisses de pigeonneau dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, ajouter une noix de beurre et une brindille de thym frais, puis conduire la cuisson à terme. Débarrasser sur une grille, désosser les gras de cuisse et manchonner les pilons.

Dégraisser le sautoir de cuisson, déglacer avec un trait de fond blanc afin de décoller les sucs et ajouter le jus de pigeon. Réduire à glace et s'en servir pour lustrer les cuisses de pigeonneau, puis détendre la glace avec le jus de truffe et ajouter la truffe hachée.

Finition et Présentation



Griller les tranches de lard sur la braise.

Dresser le riz dans des assiettes creuses, poser les cuisses de pigeonneau par-dessus, saucer de jus de pigeon truffé et arroser d'huile d'olive pour assaisonnement.



Soupe passée de potiron

petite **royale** de **foies** de poularde **truffée** et **lardons** croustillants,
mouillettes aux **sucs de rôti**

Pour 4 personnes

Crème de potiron

Eplucher le potiron, le vider de ses graines et le détailler en petits morceaux.

Eplucher l'oignon et le poireau, puis les émincer finement et les faire suer au beurre et à l'huile d'olive. Ajouter le potiron coupé en morceaux, mouiller à hauteur avec du fond blanc et laisser cuire pendant 1 heure environ.

Une fois les légumes cuits, les égoutter au-dessus d'un récipient et les mixer avec une partie du bouillon de façon à amener la soupe à consistance. La passer au chinois, puis à l'étamine.

Royales de foies de poularde

Passer à travers un tamis de crin les foies de volaille et le foie gras.

Porter le lait à ébullition, en verser un peu sur le foie gras pour le détendre et mettre le reste à refroidir sur glace.

Lorsque le lait est refroidi, le mélanger avec les œufs et les jaunes, puis avec le mélange de foie gras et de foies de volaille. Assaisonner et réserver 4 cuillerées à soupe de cette préparation dans une petite sauteuse. Filtrer le reste à l'aide d'un linge étamine, le laisser reposer au frais durant au moins 3 heures et supprimer l'écume.

Beurrer des moules à dariole de 5 cm de diamètre avec du beurre en pommade, mouler la préparation à mi-hauteur et cuire au four à air pulsé dans une ambiance à 80 °C pendant 1 h 10. Au terme de la cuisson, laisser reposer les royales pendant 20 minutes avant de les démouler.

Garniture

Couper la poitrine de porc en fins lardons. Les faire sauter vivement dans une poêle, les égoutter et les réserver au chaud sur du papier absorbant.

Imbiber les tranches de pain de jus de veau et les dorer dans la graisse des lardons.



Finition et Présentation

Porter la crème de potiron à ébullition, incorporer le reste de beurre et la crème montée, et rectifier l'assaisonnement.

Détailler les tranches de pain en bâtonnets de 1 cm de section de façon à réaliser des mouillettes.

Dresser les royales de foies de poularde dans des assiettes creuses, déposer sur chacune d'elles une fine lamelle de truffe et les entourer des lardons.

Servir la crème de potiron dans une soupière et présenter les mouillettes à part, dans des serviettes pliées en artichaut.

Ingrédients

500 g	de potiron
50 g	d'oignons
1	poireau
50 cl	de fond blanc de volaille
100 g	de beurre
10 cl	de crème montée
3 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel

Royales

90 g	de foies blonds de volaille de Bresse
180 g	de foie gras de canard
6	œufs entiers
6	jaunes d'œufs
90 cl	de lait entier
4	fines lamelles de truffe

Garniture

50 g	de poitrine de porc salée
3	tranches de pain de campagne de 1,5 cm d'épaisseur
25 cl	de jus de veau
	fleur de sel

Beignets de poutine du pays

herbes et salades amères

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 G	DE POUTINE
2	CITRONS DE MENTON
100 G	DE ROQUETTE
1/4	DE BOTTE DE PERSIL PLAT
1/4	DE BOTTE DE CIBOULETTE FINE
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	POIVRE MIGNONNETTE
	FLEUR DE SEL

Pâte à frire niçoise

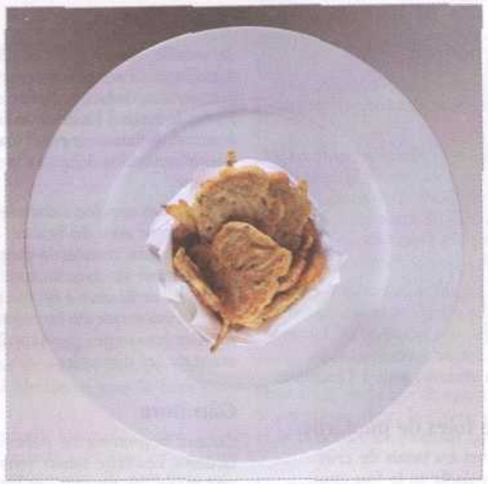
1	ŒUF ENTIER DE 65 G
150 G	DE FARINE DE BLÉ TYPE 55
225 G	D'EAU
1	POINTE D'AIL HACHÉ
5 L	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
	FLEUR DE SEL

Finition et Présentation

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin à 150 °C dans une friteuse.

Verser 1 cuillerée à entremet de pâte à frire dans chaque petit pot de poutine, mélanger et plonger la préparation dans l'huile. Faire frire les beignets en les faisant bien dorer, puis, lorsqu'ils sont prêts, les égoutter à l'aide d'une écumoire et les éponger sur du papier absorbant.

Les saler, les mettre dans des serviettes pliées en artichaut, ajouter les citrons séchés et servir aussitôt avec la salade, présentée sur des petites assiettes à part.



Préparation de la poutine

Trier si nécessaire la poutine en la manipulant avec délicatesse et en ne la laissant pas trop longtemps à température ambiante. Retirer les alevins les plus gros et les petits morceaux d'algue, puis bien l'éponger sur un torchon propre et sec.

Prélever des portions de 20 g de poutine, verser chacune d'elles dans un petit pot et conserver au frais.

Garniture

Tailler, à la machine à trancher, de fines rondelles régulières de citron, les disposer bien à plat sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et parsemer quelques grains de poivre mignonnette. Les faire sécher au four à 60 °C pendant 2 heures.

Lorsque les tranches de citron sont bien sèches et refroidies, les réserver dans un récipient fermant hermétiquement.

Laver, égoutter et sécher la ciboulette, puis la tailler en bâtonnets de 2 cm de longueur.

Trier, laver et essorer les feuilles de roquette.

Effeuiller, laver, essorer et concasser le persil plat. En réserver 1 cuillerée à café pour la poutine et mélanger le reste avec la roquette et la ciboulette. Assaisonner cette salade d'un filet d'huile d'olives très mûres, de quelques grains de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre.

Pâte à frire niçoise

Dans un récipient en Inox, mettre l'œuf, l'eau, la farine tamisée, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Mélanger au fouet, couvrir le récipient et laisser reposer l'appareil pendant 2 heures à température ambiante.

Au moment de l'emploi, ajouter le persil plat réservé et la pointe d'ail haché.

Poutine de la Saint-Jean

en omelette

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 G	DE POUTINE
4	ŒUFS EXTRA FRAIS DE 70 G PIÈCE
60 G	DE BEURRE
1/4	DE BOTTE DE PERSIL PLAT
1/2	GOUSSE D'AIL
40 G	DE BEURRE
	FLEUR DE THYM
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL

Trier si nécessaire la poutine en la manipulant avec délicatesse et en ne la laissant pas trop longtemps à température ambiante. Retirer les alevins les plus gros et les petits morceaux d'algue, puis bien l'éponger sur un torchon propre et sec et la diviser en 4 parts égales.

Effeuiller le persil plat, le laver, l'égoutter, l'essorer et le concasser grossièrement.

Couper la demi-gousse d'ail en deux, retirer le germe et la réduire en purée à l'aide d'un gros couteau.

Casser les œufs dans un saladier, les saler et les fouetter légèrement, puis ajouter l'ail haché, de la fleur de thym et le persil concassé. Les répartir sur les parts de poutine.



Finition et Présentation

Faire chauffer quatre poêles antiadhésives de 18 cm de diamètre sur la plaque du fourneau avec un filet d'huile d'olive.

Mélanger délicatement les œufs et la poutine, verser le tout dans les poêles chaudes et laisser cuire les omelettes sans les remuer.

Lorsqu'elles commencent à blondir, les retourner et finir la cuisson en parsemant des morceaux de beurre frais sur le bord des poêles.

Dresser les omelettes dans les assiettes, parsemer quelques grains de fleur de sel, arroser d'un bon filet d'huile d'olive pour assaisonnement et servir aussitôt.

Riz

Rouget

Riz Riz

Rouget

Riz Riz

R

Rouget

Rouget

Riz



Risotto lié de corail
et homard breton

Pour 4 personnes

Ingrédients

240 G	DE RIZ ROND CARNAROLI
50 CL	DE FUMET DE HOMARD
40 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1	BLANC DE SEICHE
1	OIGNON BLANC
50 G	DE BEURRE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE
5 CL	DE VIN BLANC SEC
50 G	DE MASCARPONE
3 CL	DE CRÈME MONTÉE
	POIVRE EN GRAINS
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT

Garniture

4	HOMARDS DE 450 G PIÈCE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
30 G	DE BEURRE
20 G	DE BEURRE DE CRUSTACÉS

Finition et Présentation

Fendre en deux les queues de homard et les rouler avec les pinces dans le beurre de crustacés.

Dresser le risotto en fond d'assiette, ajouter les demi-queues et les pinces des homards, puis saucer du reste de sauce corail et servir aussitôt.

Préparation des homards

Rôtir les homards au four dans un filet d'huile d'olive pendant 8 minutes.

Les décortiquer, récupérer le corail et les parties crémeuses, puis les mixer. Presser les têtes, récupérer le jus, le réduire de moitié et le lier avec le corail. Mixer ce jus lié avec le beurre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et très lisse, et le passer au chinois étamine.

Confection du risotto

Porter à ébullition dans une même casserole le fond blanc de volaille et le fumet de homard, puis maintenir le mélange chaud sans le laisser réduire.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc ; détailler le blanc de seiche en petits dés.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter l'oignon ciselé et les dés de seiche, et faire suer sur feu doux pendant 3 minutes. Ajouter le riz, le faire nacrer pendant 5 minutes en remuant sans cesse, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire à sec, mouiller juste à hauteur avec le mélange bouillant de fond blanc et de fumet, et faire cuire avec un léger frémissement, en remuant toujours.

Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes, le riz doit être cuit. Incorporer alors au risotto le beurre et le mascarpone, puis une partie de la sauce corail, un trait d'huile d'olive pour assaisonnement et la crème montée.



Risotto milanaise
aux fleurs de courgette

Pour 4 personnes





Ingrédients

200 G	DE RIZ ITALIEN ARBORIO
1	OIGNON BLANC DE 60 G
10 CL	DE VIN BLANC SEC
90 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
60 G	DE PARMESAN REGGIANO RÂPÉ
2	FLEURS DE COURGETTE
5 CL	D'HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
90 G	DE BEURRE
3 CL	DE CRÈME FLEURETTE MONTÉE
1 G	DE PISTILS DE SAFRAN
	FLEUR DE SEL

Garniture

8	FLEURS DE COURGETTE
2	COURGETTES VERTES

Tempura

1	JAUNE D'ŒUF
50 G	DE FARINE
1 L	D'HUILE D'ARACHIDE
	EAU FROIDE

Finition et Présentation

Dresser le riz en fond d'assiette, répartir dessus les peaux et les fleurs de courgette frites, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.

Confection du risotto

Porter le fond blanc de volaille à ébullition et le maintenir chaud sans le laisser réduire.

Eplucher l'oignon blanc, ciseler finement et le faire suer sans coloration dans une sauteuse avec 50 g de beurre. Il est important de remuer le risotto tout au long de sa cuisson à l'aide d'une spatule en bois.

Ajouter le riz, le faire nacrer pendant 3 minutes en remuant, puis déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire à sec, mouiller juste à hauteur avec le fond blanc bouillant et faire cuire avec un léger frémissement.

Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois, en ajoutant les pistils de safran à mi-cuisson.

Après 18 minutes, le riz doit être cuit. Incorporer alors au risotto le reste de beurre, l'huile d'olives très mûres, la crème montée, les fleurs de courgette effeuillées et le parmesan râpé sans cesser de remuer. Le riz doit être souple, onctueux, relevé en safran et en parmesan.

Garniture

Ouvrir les fleurs de courgette en sectionnant le pédoncule.

Prélever la peau des courgettes à l'aide d'un couteau économe.

Badigeonner les peaux et les fleurs de courgette de tempura avec un pinceau, les frire jusqu'à ce qu'elles soient très croustillantes dans l'huile de pépins de raisin portée à 130 °C, puis les égoutter sur du papier absorbant.

Tempura

Mélanger le jaune d'œuf, la farine et de l'eau très froide avec un fouet afin d'éviter les grumeaux, et passer cette tempura au chinois fin.

Risotto de coquillages et crustacés

riquette et **basilic** à cru

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g	de riz italien arborio
1	oignon blanc de 60 g
10 cl	de vin blanc sec
40 cl	de fumet de homard
40 cl	de fond blanc de volaille
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
3 cl	de crème fouettée
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
40 g	de beurre

Garniture

2	araignées de mer femelles de 800 g pièce
300 g	d'amandes de mer
300 g	de praires
16	clams
200 g	de coques
500 g	de palourdes
8	gamberoni
100 g	de blanc de calmar
400 g	de pistes
200 g	d'échalotes
5	gousses d'ail
5	brindilles de thym
1	feuille de laurier
25 cl	de vin blanc sec
1	citron
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
40 g	de riquette
	huile d'olive
	sommités de basilic opale



Confection du risotto

Porter à ébullition dans une même casserole le fond blanc de volaille et le fumet de homard, puis maintenir le mélange chaud sans le laisser réduire.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter l'oignon ciselé et faire suer sur feu doux pendant 3 minutes. Ajouter le riz, le faire nacrer pendant 5 minutes en remuant sans cesse, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire à sec, mouiller juste à hauteur avec le mélange bouillant de fond blanc et de fumet, et faire cuire avec un léger frémissement, en remuant toujours.

Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes, le riz doit être cuit. Incorporer alors au risotto le beurre, l'huile d'olive pour assaisonnement, la chair des araignées et la crème fouettée. Le riz doit être souple, onctueux et parfumé d'huile d'olive.

Garniture

Séparer les pattes des coffres des araignées de mer.

Cuire les pattes pendant 3 minutes dans un court-bouillon frémissant. Cuire les coffres de la même manière, tête en bas, pendant 12 minutes. Egoutter pattes et queues, puis les décortiquer en veillant à ne pas briser la chair.

Récupérer le corail, le passer au tamis fin, le mélanger à la chair des araignées et réserver pour le risotto.

Nettoyer le blanc de calmar et le tailler en 4 triangles de même taille. Les quadriller en les incisant légèrement et régulièrement tous les 5 mm, et les éponger dans un torchon.

Faire dégorger, séparément, tous les coquillages sous l'eau courante pendant 3 heures, puis les égoutter.

Emincer les échalotes en épaisses rouelles et les faire suer à l'huile d'olive dans une cocotte en fonte avec l'ail en chemise, le thym et le laurier. Ajouter les coquillages et les triangles de calmar, déglacer avec le vin blanc, couvrir et laisser cuire.

Lorsque les coquillages sont ouverts, les décortiquer, à l'exception des palourdes, et filtrer le jus de cuisson.

Nettoyer les pistes, séparer les tentacules des corps et égoutter ces derniers.

Décortiquer les gamberoni.

Finition et Présentation

Faire sauter vivement les pistes et les gamberoni dans un filet d'huile d'olive, puis ajouter les triangles de calmar, les coquillages et leur jus de cuisson filtré, un trait d'huile d'olive pour assaisonnement, un trait de jus de citron et les pinces décortiquées des araignées de mer.

Dresser le risotto en fond d'assiette, disposer au centre un bouquet de riquette assaisonnée d'huile d'olive et entourer ce dernier du ragoût de coquillages et de crustacés. Parsemer de quelques sommités de basilic opale et servir aussitôt.

Un riz de l'Inde aux parfums d'Asie

fruits de mer vivement **sautés** et **volaille** caramélisée

Pour 4 personnes

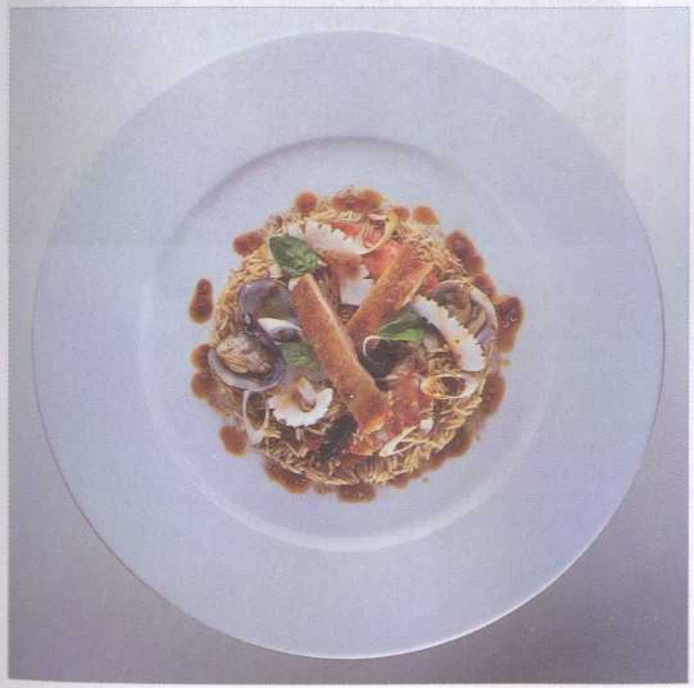
Verser le riz dans une passette et le rincer sous l'eau courante. Le faire suer dans un sautoir avec de l'huile d'olive, puis mouiller de fond blanc bouillant, couvrir et cuire pendant 10 minutes au four à 220 °C.

A la sortie du four, ajouter le beurre, préalablement détaillé en parcelles, et laisser le riz gonfler pendant 4 minutes avant de l'égrainer à l'aide d'une fourchette et de le laisser reposer jusqu'à refroidissement complet.

Détailler 1 noix de coquille Saint-Jacques en dés de 1 cm de côté et faire sauter ces derniers avec les crevettes bouquets dans une poêle. Les mettre hors du feu, essuyer la poêle et y verser le fumet de homard, puis ajouter le riz et l'enrober à feu doux. Pour finir, ajouter les dés de coquille Saint-Jacques, les crevettes et 1 pincée de bâtonnets de ciboulette ; acidifier d'un trait de jus de citron et assaisonner d'un tour de moulin à poivre et d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement.

Cuire les gras de cuisse sur la peau afin de rendre cette dernière croustillante, les détailler en tranches épaisses de 5 mm d'épaisseur et les enrober à peine d'un trait de vinaigre de xérès et de jus de volaille.

Nettoyer le blanc de calmar, le quadriller en l'incisant légèrement et régulièrement tous les 5 mm et le détailler en lanières.



Ingrédients

240 g	de riz basmati
24 cl	de fond blanc de volaille
20 g	de beurre
8 cl	de fumet de homard
5	noix de coquille Saint-Jacques
20	crevettes bouquets
4	gamberoni décortiqués
12	palourdes cuites
100 g	de blanc de calmar
4	langoustines décortiquées
2	gras de cuisse de volaille
20	sifflets de cébette
12	feuilles de basilic vert
12	feuilles de basilic opale
16	copeaux d'ail frit
1	citron
4 cl	de jus de volaille
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement
	vinaigre de xérès
	ciboulette taillée en bâtonnets de 2 cm de longueur
	fleur de sel

Finition et Présentation

Saisir au sautoir, dans un filet d'huile d'olive, les gamberoni, les langoustines, les lanières de calmar et les coquilles Saint-Jacques coupées en quatre.

Dresser le riz en fond d'assiette, répartir les fruits de mer et les tranches de cuisse de volaille, puis parsemer de sifflets de cébette, de copeaux d'ail frit et de feuilles de basilic.

Rougets de roche du pays
en friture

Pour 4 personnes

Ingrédients

600 g	de rougets de roche (friture)
200 g	de farine de blé tamisée
1	botte de basilic
5 l	d'huile d'olive
	fleur de sel



Rincer les rougets sous l'eau courante de façon à éliminer les impuretés, puis bien les éponger. S'ils sont légèrement plus gros que de la friture, il sera préférable de les vider et, éventuellement, de les écailler.

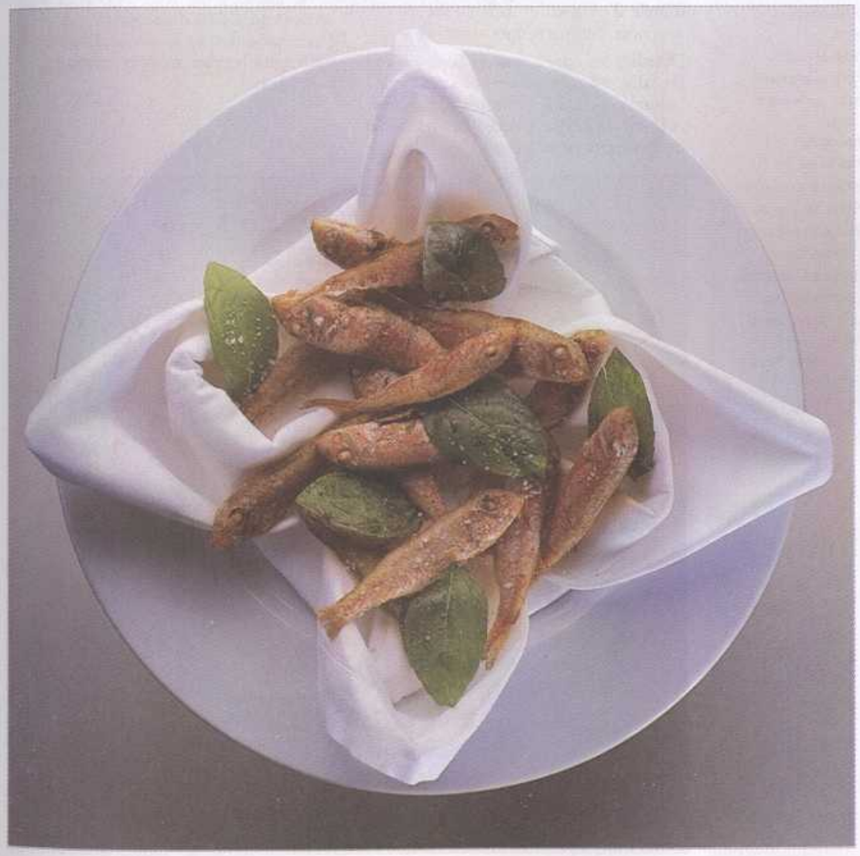
Effeuiller le basilic en ne conservant que les plus belles feuilles, plonger ces dernières dans de l'huile d'olive chauffée à 120 °C et les laisser frire en les maintenant à plat à l'aide d'une écumoire jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

Porter l'huile d'olive à 180 °C. Rouler les rougets dans la farine, en supprimer l'excédent et plonger les poissons dans le bain de friture.

Finition et Présentation

Lorsque les rougets sont d'une belle couleur, les égoutter délicatement à l'aide d'une araignée, les éponger sur du papier absorbant et les assaisonner.

Les ranger dans des serviettes pliées en artichaut, ajouter les feuilles de basilic frit ainsi que quelques grains de fleur de sel, et servir aussitôt.



Rougets de roche du pays

en **filets poêlés**, un sauté de **pommes de terre** nouvelles et **courgettes** à la **tapenade**

Pour 4 personnes

Ingrédients

10	rougets de 120 g pièce (5 filets par personne)
300 g	de pommes de terre nouvelles
200 g	de courgettes violons
100 g	de pâte d'olives
1 c. à c.	de pâte d'anchois
2	feuilles de basilic
1 c. à c.	de câpres au vinaigre
1	gousse d'ail
1	branche d'estragon
1	branche de sauge
1/2	botte de ciboulette
30 g	de beurre
1 cl	de vinaigre de xérès
4	croquettes d'ail
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Cuire les pommes de terre nouvelles sans les éplucher dans de l'eau salée avec la sauge, l'estragon et l'ail en chemise.

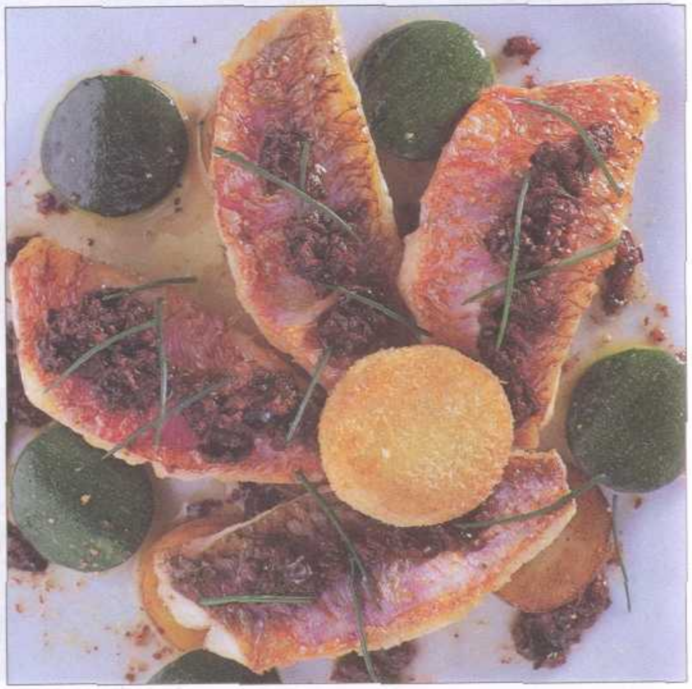
Lorsqu'elles sont refroidies, les éplucher et enlever les entames. Tailler les pommes de terre en rondelles régulières d'environ 5 mm d'épaisseur, les saisir dans un peu d'huile d'olive et les dorer dans une noix de beurre moussant.

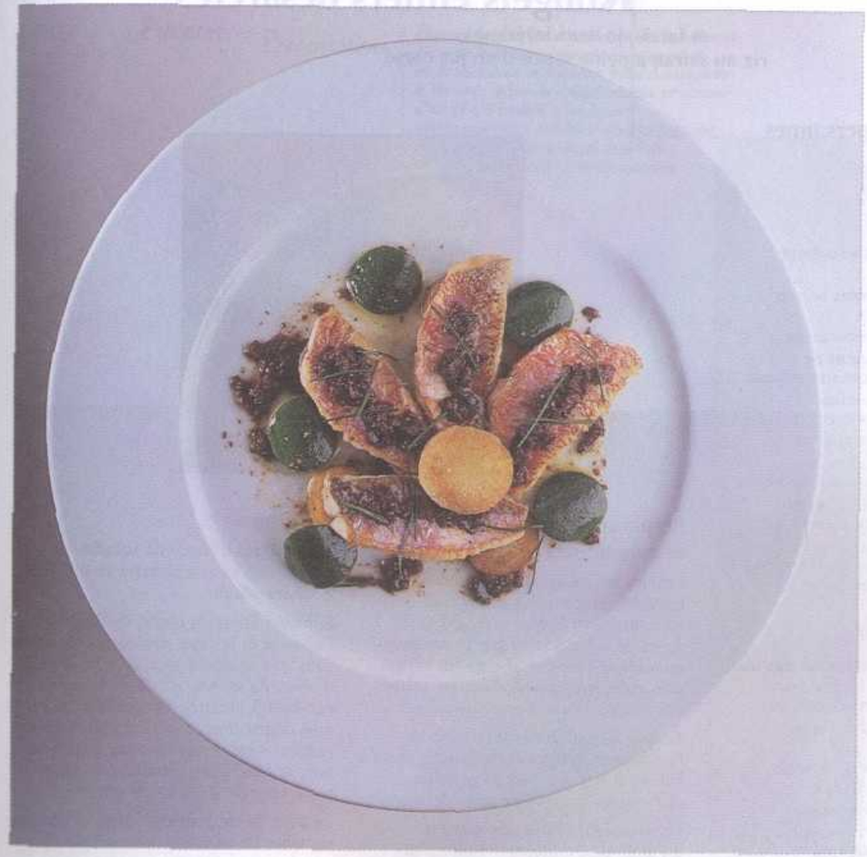
Détailler les courgettes en copeaux et les faire sauter à couvert et sans coloration dans un trait d'huile d'olive. A la fin de la cuisson, ajouter une noix de beurre pour la liaison.

Mélanger la pâte d'anchois, les feuilles de basilic ciselées finement, le vinaigre de xérès, la pâte d'olives, les câpres hachées, du poivre du moulin et de la fleur de sel, puis monter avec de l'huile d'olive pour assaisonnement.

Tailler la ciboulette en bâtonnets d'environ 3 cm de longueur.

Lever les filets des rougets et retirer les arêtes à l'aide d'une pince. Les assaisonner et les saisir du côté peau, puis les retourner et terminer la cuisson.







Finition et Présentation

Dresser les rondelles de pomme de terre et les copeaux de courgette dans les assiettes. Disposer les filets de rouget sur les pommes de terre, côté peau vers le haut, et ajouter les croquettes d'ail.

Déposer un peu de tapenade sur chaque filet de rouget et un peu autour, puis parsemer les bâtonnets de ciboulette et ajouter un filet d'huile d'olive pour assaisonnement. Saupoudrer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Rougets entiers désarêtés

et farcis de leurs intérieurs, riz au safran à peine saucé d'un jus corsé

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	rougets de 200 g pièce
1	anchois au sel
1	branche de marjolaine fraîche
4	branches de marjolaine frite
15 g	de beurre
20 cl	de bouillon de poisson de roche
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Garniture

150 g	de riz rond arborio
50 cl	de fond blanc de volaille
1	oignon blanc de 50 g
1	pincée de pistils de safran
10 cl	de vin blanc
100 g	de parmesan reggiano
10 g	de beurre
	huile d'olive pour assaisonnement
	huile d'olive pour cuisson



Préparation et cuisson des rougets

Ecailler les rougets, les ébarber et les vider (réserver les foies) tout en conservant la tête accrochée au corps. Oter l'arête par le ventre, en veillant à ne pas abîmer les rougets, puis enlever complètement les arêtes des filets à l'aide d'une pince fine.

Ecraser la moitié des foies réservés, l'anchois et la marjolaine fraîche jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, et farcir les rougets de cette dernière.

Faire suer les arêtes des rougets à l'huile d'olive, ajouter le bouillon de poisson de roche et le faire réduire légèrement. Laisser infuser pendant 30 minutes, puis filtrer ce jus, qui servira pour assaisonner le riz.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et saisir les rougets du côté de la présentation. Les retourner, ajouter une noix de beurre et finir la cuisson en les arrosant sans cesse de beurre moussant.



Garniture

Porter le fond blanc de volaille à ébullition et le maintenir chaud sans le laisser réduire.

Eplucher l'oignon blanc, ciseler finement et le faire suer sans coloration dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Ajouter le riz, le faire nacrer pendant 3 minutes en remuant, puis déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire à sec, mouiller juste à hauteur avec le fond blanc bouillant et faire cuire avec un léger frémissement.

Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois, en ajoutant les pistils de safran à mi-cuisson.

Après 18 minutes, le riz doit être cuit. Lui incorporer alors le parmesan râpé, un filet d'huile d'olive pour assaisonnement et une noisette de beurre.

Vérifier l'assaisonnement, étaler le riz sur 8 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé préalablement huilées et réserver au froid.

Lorsque le riz est complètement refroidi, le détailler en disques de 10 cm de diamètre, paner ces derniers avec un peu de parmesan et les saisir rapidement à l'huile d'olive pour les faire légèrement blondir.

Finition et Présentation

Dresser les disques de riz dans les assiettes et disposer harmonieusement les rougets et les branches de marjolaine frite. Assaisonner le riz avec le jus de rouget réservé et arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement. Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Rougets froids à la niçoise

Pour 4 personnes

Ingrédients

10	rougets de 100 g pièce
2 kg	de tomates bien mûres
20 cl	de bouillon de poisson de roche
20	olives noires de Nice dénoyautées
1/4	de botte de marjolaine
1/4	de botte de basilic vert
	huile d'olive pour assaisonnement
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
	sucre semoule

Fondue de tomates

Peler les tomates, les couper en quatre et leur retirer le cœur et les pépins. Assaisonner ces pétales de tomate de fleur de sel, de poivre du moulin, d'une pincée de sucre semoule et d'huile d'olive, puis bien mélanger.

Faire chauffer une cocotte en fonte et y verser les pétales de tomate puis, lorsque l'eau de végétation commence à sortir, mettre la cocotte au four à 160 °C et laisser cuire.

Lorsque la concassée de tomates est réduite aux trois quarts, ajouter le bouillon de poisson de roche et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. L'étaler alors dans un plat à gratin en une couche régulière de 5 mm d'épaisseur et la parsemer de feuilles de marjolaine et d'olives noires dénoyautées.

Préparation et cuisson des rougets

Habiller, écailler et vider délicatement les rougets. Lever les filets et retirer soigneusement toutes les arêtes à l'aide d'une pince.

Les assaisonner de sel et de poivre du moulin, puis les saisir vivement du côté peau dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive. Lorsqu'ils commencent à cuire sur les côtés, les débarrasser sur la fondue de tomates encore tiède, côté peau vers le haut afin de conserver le croustillant obtenu pendant la cuisson.

Laisser refroidir, puis réserver en chambre froide jusqu'au moment de servir.

Finition et Présentation

Effeuiller le basilic.

Dresser la fondue de tomates dans des assiettes froides et répartir dessus les filets de rouget, les olives et les petites feuilles de marjolaine. Arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Ajouter les feuilles de basilic et servir aussitôt.





S

Saint-Pierre

Salades

Sardine

Saumon

Sole

Supion

Saint-Pierre Salades Sardine Saumon Sole Supion

Saint-pierre cuit au plat

légumes d'été à la grecque
sucs de cuisson

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	saint-pierre de 800 g pièce
60 cl	de fumet de grecque
25 cl	de bouillon de poule
25 cl	de fond blanc de volaille
40 g	de beurre
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel
	piment d'Espelette

Garniture

4	fleurs de courgette
8	fenouils fanes
12	girolles moyennes
12	oignons grelots
4	artichauts épineux
8	cébettes
	fleur de sel

Préparation de la garniture

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts. Couper les queues à 3 cm du fond et ôter les parties dures des feuilles. Eplucher le pied comme une asperge, enlever le foin et réserver au fur et à mesure les artichauts dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Retirer la partie terreuse du pied des girolles et gratter délicatement ce dernier si nécessaire. Laver les champignons dans un bain d'eau froide et renouveler l'opération autant de fois que nécessaire pour que la dernière eau de lavage soit totalement limpide et qu'il n'y ait plus du tout de sable. Egoutter les girolles sur un tamis, les disposer sur une plaque en Inox perforée et les recouvrir d'un linge légèrement humide.

Eplucher et laver les oignons grelots.

Retirer la première coque des fenouils fanes, couper les tiges à 12 cm du bulbe et les laver.

Couper le vert des cébettes à 10 cm du pied et retirer les racines, puis laver et égoutter les cébettes.

Retirer délicatement le pédoncule des fleurs. Enlever également la base et séparer les pétales.

Faire bouillir une casserole d'eau salée et blanchir pendant 30 secondes les artichauts, les oignons grelots, les fenouils et les cébettes.
Les refroidir aussitôt dans un récipient d'eau glacée et les égoutter sur une plaque en Inox perforée.

Préparation et cuisson des saint-pierre

Ebarber les poissons, leur sectionner la tête et les vider entièrement.
Les rincer sous l'eau courante et les sécher sur un linge propre et sec.

Huiler généreusement le fond de deux plats sabots, disposer au centre de chacun d'eux un poisson et répartir autour de ce dernier la garniture, à l'exception des fleurs de courgette.

Ajouter dans chacun des plats 30 cl de fumet de grecque, 12,5 cl de bouillon de poule et 12,5 cl de fond blanc de volaille. Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer quelques noisettes de beurre.

Démarrer la cuisson sur la plaque du fourneau jusqu'à atteindre un léger frémissement, puis mettre au four à 210 °C et cuire pendant 15 minutes, en arrosant les poissons au cours de la cuisson.

Lorsque les saint-pierre sont cuits, ranger délicatement la garniture dans un sautoir en veillant à ce que les éléments ne se chevauchent pas et l'arroser du jus de cuisson.

Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et finir de cuire sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement.



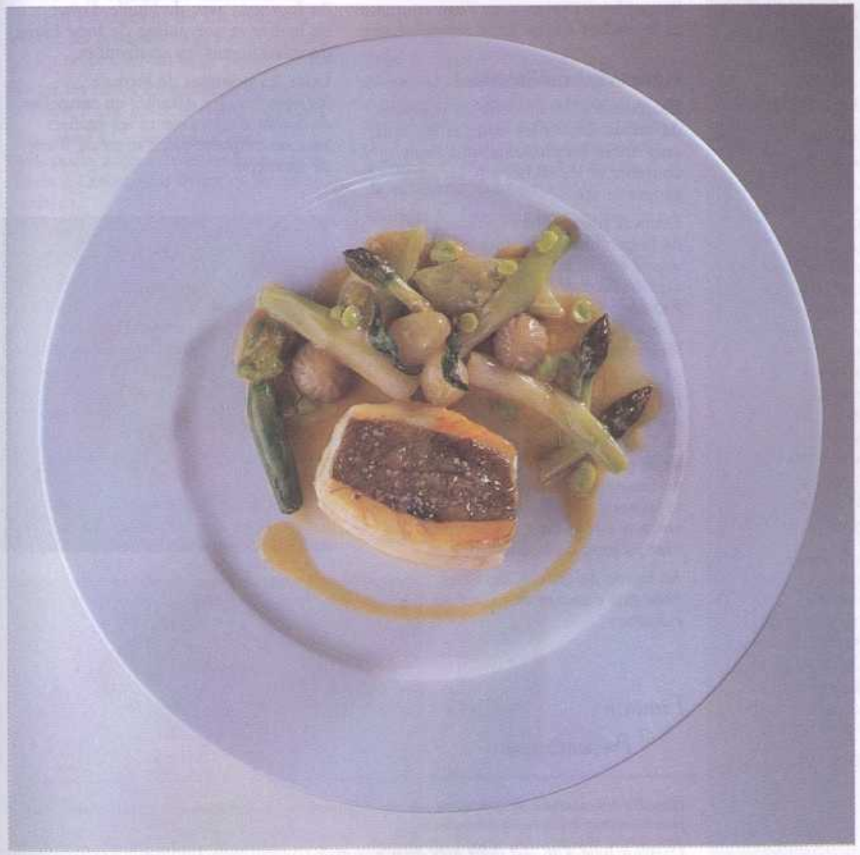
Finition et Présentation

Réchauffer les saint-pierre au four.

Ajouter les fleurs de courgette dans la garniture, laisser frémir pendant encore quelques secondes et égoutter délicatement l'ensemble, puis dresser de façon harmonieuse sur les assiettes.

Verser le jus de cuisson dans une sauteuse après l'avoir filtré à l'aide d'un chinois fin. Réchauffer, vérifier l'assaisonnement, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive pour assaisonnement et mettre en saucière.

Parsemer quelques grains de fleur de sel sur les saint-pierre, donner un bon tour de moulin à poivre et présenter en salle, où les poissons seront levés et servis avec leur garniture et leur jus de cuisson.





Saint-pierre de la pêche locale du jour

cuisiné au **four** sur un lit de **pommes de terre** boulangère, au **fumet** de **bouillabaisse**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	SAINT-PIERRE DE 1,6 KG PIÈCE

Fumet de bouillabaisse

500 G	DE POISSONS DE ROCHE
2	OIGNONS
1	FENOUIL
1	TÊTE D'AIL COUPÉE EN DEUX
3	BRANCHES DE FENOUIL SEC
1	PINCÉE DE PISTILS DE SAFRAN
1 C. À C.	DE CONCENTRÉ DE TOMATES
2	TOMATES
1	CITRON
2 G	DE POIVRE BLANC EN GRAINS
	HUILE D'OLIVE

Pommes de terre boulangère

8	BELLES POMMES DE TERRE DE FORME ALLONGÉE
1	OIGNON ÉMINCÉ
3	CÉBETTES ÉMINCÉES
4 CL	D'HUILE D'OLIVE
20 G	DE BEURRE
	FOND BLANC DE VOLAILLE

Préparation des saint-pierre

Ebarber et vider délicatement les saint-pierre, puis retirer les ouïes. Rincer les poissons sous l'eau courante et les sécher sur un linge propre et sec.

Fumet de bouillabaisse

Ebarber, écailler et vider les poissons de roche. Retirer les ouïes et les yeux, puis rincer les poissons sous l'eau courante et les sécher sur un linge propre et sec.

Emincer tous les ingrédients de la garniture aromatique et les faire suer à feu vif dans une cocotte avec beaucoup d'huile d'olive. Ajouter les tomates coupées en quatre et le concentré de tomates, et laisser légèrement caraméliser.

Ajouter alors les poissons de roche, faire suer de nouveau pendant 4 à 5 minutes, puis mouiller avec de l'eau à peine à hauteur de la garniture. Ajouter les branches de fenouil, le safran et le poivre, et laisser cuire à frémissement pendant environ 20 minutes, en écumant tout au long de la cuisson.

Au terme de celle-ci, égoutter dans une passoire et passer au chinois étamine.

Pommes de terre boulangère

Emincer l'oignon et les cébettes. Les faire suer à blanc sur le coin du fourneau avec de l'huile d'olive, du beurre et une goutte de fond blanc de volaille, puis les assaisonner.

Laver les pommes de terre, les éplucher, les détailler en rondelles de 5 mm d'épaisseur et les égaliser avec un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre.





Finition et Présentation

Blanchir les pommes de terre dans un peu de fumet de bouillabaisse et les assaisonner, puis les retirer à la première ébullition.

Frotter le fond d'un plat ovale avec du beurre et de l'huile d'olive. Disposer la fondue d'oignons et de cébettes au fond du plat, ajouter les rondelles de pomme de terre et mouiller avec le fumet de bouillabaisse à 5 mm au-dessus des légumes.

Assaisonner les saint-pierre des deux côtés, les déposer sur la garniture et cuire au four à 160 °C pendant environ 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement du jus de cuisson, ajouter quelques gouttes de jus de citron et le mettre en saucière.

Les poissons seront levés devant les convives et dressés sur les assiettes avec leur garniture.

Saint-pierre de la pêche locale poêlé

des **peaux** de **courgette** sautées, une **sauce** comme une **vinaigrette** au jus de **tomate verte** aux **olives niçoises**

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson des saint-pierre

Ebarber et écailler les saint-pierre. Retirer les ouïes et les viscères, puis rincer les poissons sous l'eau courante et les sécher sur un linge propre et sec.

Lever les filets, les aplatir légèrement à l'aide d'une batte et retirer la peau.

Les saisir à l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive en les gardant roses à l'arête pour éviter qu'ils ne sèchent.

Confection de la sauce

Eplucher les tomates vertes à l'aide d'un couteau économe et retirer les pépins. Mixer très finement les tomates et passer la purée obtenue au chinois étamine. La verser dans une casserole et la porter à ébullition, puis la transvaser immédiatement dans un tamis recouvert d'une étamine et la laisser égoutter pendant environ 2 heures.

Récupérer le jus de tomate, le faire réduire aux trois quarts et le monter à l'huile d'olive et au beurre de façon à obtenir un jus lié. Ajouter alors les olives et les feuilles de basilic ciselées dans la sauce.

Garniture

Peler 2 courgettes à l'aide d'un couteau économe afin d'obtenir des bandes de peau bien régulières, prélever sur les autres courgettes des copeaux de 5 mm d'épaisseur et faire sauter à l'huile d'olive peaux et copeaux de courgette dans un sautoir.

Monder et épépiner les tomates. Les concasser finement à cru et les égoutter sur un tamis durant 2 heures, puis chauffer la pulpe de tomate, la parfumer avec les feuilles de basilic ciselées et l'assaisonner d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin.





Finition et Présentation

Dresser les filets de saint-pierre sur les assiettes, ajouter dans chacune une quenelle de purée de tomate décorée de feuilles de basilic frit et saucer de jus de tomate.

Eparpiller les peaux et les copeaux de courgette, parsemer le tout de quelques grains de fleur sel et servir aussitôt.

Ingrédients

2	SAINT-PIERRE DE 800 G PIÈCE ENVIRON
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL

Garniture

6	COURGETTES VERTES
1 KG	DE TOMATES BIEN MÛRES
4	FEUILLES DE BASILIC
2 L	D'HUILE D'ARACHIDE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
15 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL

Sauce

20 G	DE BEURRE
750 G	DE TOMATES VERTES
4	FEUILLES DE BASILIC
8	BELLES FEUILLES DE BASILIC FRIT
100 G	D'OLIVES NOIRES
15 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL

Saint-pierre de la pêche locale du jour

cuit **entier** comme on aime **sur la Riviera**,
jus tranché un peu **amer**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	saint-pierre de pays d'environ 600 g pièce
10 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
2	tomates vertes
3	citrons de pays non traités
12	pétales de tomate confite
4	courgettes-fleurs
4	bulbes de minifenouil
12	olives noires dénoyautées
4	ombelles de fenouil
3 cl	d'huile d'olive pour cuisson
30 g	de beurre
20 cl	de fond blanc de volaille
12	feuilles de basilic opale
	fleur de sel

Ebarber et écailler délicatement les saint-pierre. Retirer les ouïes et les viscères, puis rincer les poissons sous l'eau courante et les sécher sur un linge propre et sec.

Eplucher 2 citrons à vif et les couper en tranches régulières de 5 mm d'épaisseur.

Enlever le pistil des fleurs des courgettes.

Gratter les racines et supprimer la première enveloppe des fenouils.

Retirer le pédoncule des tomates vertes et les couper en tranches.

Mettre les poissons dans deux plats à four, en les rangeant la tête à gauche et le ventre vers le haut, et les assaisonner. Ajouter autour les courgettes-fleurs, les rondelles de tomate verte, les tranches de citron, les bulbes et les ombelles de fenouil, puis répartir le fond blanc, l'huile d'olive et le beurre, préalablement détaillé en petits morceaux.

Cuire au four à 160 °C, en arrosant fréquemment les poissons et en les retournant à mi-cuisson. Ajouter les pétales de tomate confite et les olives juste avant la fin de la cuisson.

Lorsque les poissons sont cuits, récupérer le jus de braisage et le réduire afin de l'amener à consistance, puis ajouter l'huile d'olive pour assaisonnement et laisser légèrement trancher.



Finition et Présentation

Dresser les poissons sur des plats de service chauds.

Ajouter les feuilles de basilic ciselées dans le jus de cuisson, rectifier l'assaisonnement, acidifier de quelques gouttes de jus de citron et mettre en saucière.

Les poissons seront levés devant les convives et dressés sur les assiettes avec leur garniture.



Saint-pierre du pays

clouté au **basilic** | jus de **tomate** verte et **olives** noires
peaux de **courgette** en friture

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	saint-pierre de Méditerranée de 800 g pièce
2	branches de basilic
400 g	de tomates vertes
100 g	de beurre
1	citron jaune de Menton
12	olives noires dénoyautées
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Garniture

2 kg	de courgettes
12	pétales de tomate marinée
300 g	de salpicon de tomates confites
	fleur de sel

Pâte à frire niçoise

1	œuf entier de 65 g
150 g	de farine
225 g	d'eau
1	pointe d'ail hachée
5 l	d'huile de pépins de raisin
	fleur de sel

Préparation et cuisson des saint-pierre

Ebarber et écailler délicatement les poissons. Retirer les ouïes et les viscères, puis rincer les saint-pierre sous l'eau courante et les sécher sur un linge propre et sec.

Tailler les feuilles de basilic en lanières et les passer à l'aide d'une aiguille à larder dans les filets de saint-pierre.

Beurrer généreusement un plat sabot assez grand pour contenir les poissons sans qu'ils se chevauchent, assaisonner ces derniers de fleur de sel et les ranger dans le plat.

Laver les tomates vertes et retirer le pédoncule. Couper les tomates en quartiers, les jeter dans un bol mixeur et les réduire en purée, puis débarrasser le jus dans un récipient en Inox en le filtrant à l'aide d'un chinois étamine.

Ajouter le jus de tomate verte, le beurre et 10 cl d'huile d'olive pour assaisonnement dans le plat de cuisson des saint-pierre.

Mettre le plat sur feu vif pour donner la première ébullition, puis cuire au four à 220 °C pendant 15 à 20 minutes, en arrosant souvent les poissons de manière à les glacer avec le jus de cuisson.

Lorsque les saint-pierre sont cuits, mais encore roses à l'arête, sortir le plat du four et poser délicatement les poissons sur une plaque antiadhésive.

Débarrasser le jus de cuisson dans une sauteuse en le filtrant à l'aide d'une passette fine et en prenant soin de récupérer tous les sucs au fond du plat. Le faire réduire si nécessaire, ajouter les olives et laisser infuser pendant 3 minutes sur le bord de la plaque du fourneau.

Garniture

Laver les courgettes et les essuyer avec un torchon propre et sec. Prélever de fines bandes de peau de 1 cm de largeur et de 10 cm de longueur, puis retailler les côtés pour qu'ils soient bien parallèles.

Passer les peaux de courgette dans la pâte à frire, les égoutter une à une et les plonger dans un bain de friture d'huile de pépins de raisin à 160 °C. Leur donner une légère coloration blonde, les égoutter à l'aide d'une écumoire et les éponger sur du papier absorbant.
Les assaisonner aussitôt avec de la fleur de sel et les conserver au-dessus du fourneau, en changeant la feuille de papier absorbant autant de fois que nécessaire pour obtenir une friture bien sèche.

Confection de la pâte à frire

Dans un récipient en Inox, mélanger au fouet le jaune d'œuf, l'eau, la farine tamisée, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Couvrir le récipient et laisser reposer la pâte pendant 2 heures à température ambiante. Au moment de l'emploi, ajouter la pointe d'ail hachée.



Finition et Présentation

Remettre les saint-pierre au four durant 5 minutes.

Vérifier l'assaisonnement du jus de cuisson, ajouter quelques gouttes de jus de citron et le verser dans une saucière chaude. Il sera présenté à part, et servi en salle sur les filets de saint-pierre.

Lever les filets ainsi que la peau des poissons, puis reconstituer ces derniers sur les assiettes de service.

Les arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre.

Dresser les peaux de courgette frites dans des serviettes pliées en artichaut et servir aussitôt.



Saint-pierre de nos pêcheurs

au plat, jus tranché un peu **amer, courgettes** écrasées à **l'huile d'olive, mesclun, pistes** et **crostini** à peine frottés **d'ail**



Pour 4 personnes

Ingrédients

2	SAINT-PIERRE DE 800 G PIÈCE
75 CL	DE BOUILLON DE POULE
2	CITRONS JAUNES NON TRAITÉS
2	TOMATES EN GRAPPES BIEN MÛRES
4	BRANCHES DE FENOUIL SEC
12	OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES
1/2	BULBE DE FENOUIL
8	FEUILLES DE BASILIC FRAIS
	HUILE D'OLIVES TRÈS MÛRES
	FLEUR DE SEL
	PIMENT D'ESPELETTE

Garniture

Purée de courgettes

400 G	DE COURGETTES VIOLONS
3	GOUSSES D'AIL
1	BRINDILLE DE THYM
2 CL	DE BOUILLON DE POULE
1	FEUILLE DE BASILIC
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL

Salade

200 G	DE MESCLUN
1	GOUSSE D'AIL
1/2	BAGUETTE DE PAIN
1	CITRON
120 G	DE TÊTES DE PISTE NETTOYÉES
3 L	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
100 G	DE FARINE DE RIZ
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL

Finition et Présentation

Rectifier l'assaisonnement de la sauce et ajouter les feuilles de basilic.

Dresser la purée de courgettes harmonieusement au centre des assiettes, lever les filets des poissons et les reconstituer sur les assiettes. Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement. Saucer devant les convives et servir aussitôt.

Préparation et cuisson des saint-pierre

Ebarber et écailler délicatement les poissons. Retirer les ouïes et les viscères, puis rincer les saint-pierre sous l'eau courante et les sécher sur un linge propre et sec.

Retirer le pédoncule des tomates et les couper en tranches régulières de 5 mm d'épaisseur.

Couper les extrémités des citrons et tailler ces derniers en rondelles régulières de 5 mm d'épaisseur.

Eplucher le bulbe de fenouil et l'émincer régulièrement.

Prendre un plat ovale.

Assaisonner les poissons, les mettre dans un plat suffisamment grand pour qu'ils ne se chevauchent pas et ajouter la garniture autour, puis les arroser généreusement d'huile d'olive pour assaisonnement et verser le bouillon de poule préalablement réduit de moitié.

Commencer la cuisson sur feu vif. Lorsque le bouillon commence à frémir, mettre le plat au four à 220 °C et laisser cuire les poissons, en les arrosant tout au long de la cuisson.

Au terme de celle-ci, passer le jus de cuisson dans une sauteuse en le filtrant à l'aide d'un chinois étamine, passer également la moitié de la garniture pour donner du liant au fond de cuisson, puis laisser réduire l'ensemble.

Au moment de servir, ajouter un filet d'huile d'olive pour assaisonnement et quelques gouttes de jus de citron, vérifier l'assaisonnement et ajouter les olives noires.

Garniture

Purée de courgettes

Retirer les extrémités des courgettes, passer ces dernières sous l'eau froide courante, les essuyer délicatement à l'aide d'un torchon propre et sec et les tailler en mirepoix régulière.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive, ajouter les gousses d'ail écrasées mais pas épluchées et la brindille de thym. Lorsque l'huile commence à fumer, ajouter la mirepoix de courgettes, assaisonner de fleur de sel, couvrir le récipient et laisser cuire, en veillant à ce que les ingrédients n'attachent pas.

Lorsque les courgettes sont cuites, enlever la brindille de thym. Retirer la peau des gousses d'ail, remettre la pulpe dans les courgettes et réduire le tout en purée à l'aide d'une fourchette. Lorsque quasiment tous les morceaux sont écrasés, monter à l'huile d'olive pour assaisonnement et détendre avec du bouillon de poule si besoin est. Ajouter la feuille de basilic ciselée, vérifier l'assaisonnement et donner un bon tour de moulin à poivre.

Salade

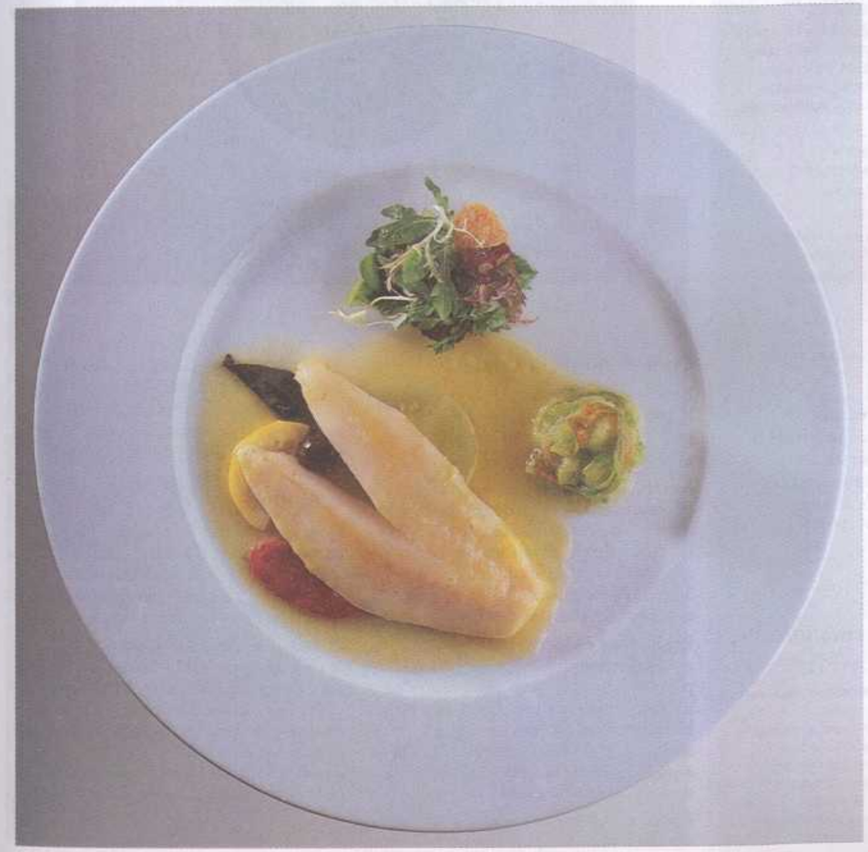
Trier le mesclun, le laver et l'essorer.

Faire chauffer une casserole avec l'huile de pépins de raisin et la porter à 160 °C.

Pendant ce temps, confectionner une tempura avec la farine de riz et quelques glaçons. Badigeonner les têtes de piste de tempura à l'aide d'un pinceau et les frire. Lorsqu'elles sont bien blondes, les égoutter à l'aide d'une écumoire, les assaisonner et les éponger sur du papier absorbant.

Frotter la baguette de pain avec la gousse d'ail et la détailler en chapons, puis les faire sécher au four à 120 °C en leur donnant une légère coloration blonde.

Dresser en saladier le mesclun avec sa garniture, pistes frites et crostini frottés d'ail. L'assaisonnement sera effectué en salle avec un filet de jus de citron, une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre, le tout émulsionné avec de l'huile d'olive pour assaisonnement.



Velouté de salades aux girolles

sot-l'y-laisse de volaille

Pour 4 personnes

Ingrédients

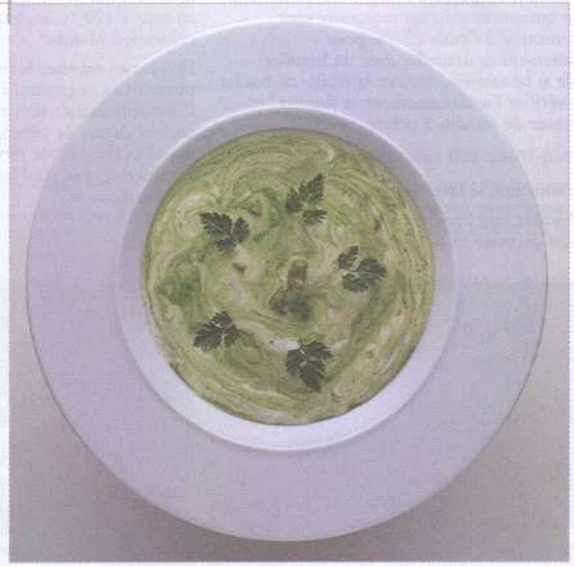
2	PETITS OIGNONS BLANCS
40 CL	DE BOUILLON DE POULE
40 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1,5 KG	DE SALADES MÉLANGÉES (POURPIER, MESCLUN, FEUILLES DE CHÊNE, PISSENLIT, RIQUETTE SAUVAGE, BOURRACHE)
20 G	DE PERSIL PLAT
1	BRANCHE DE MARJOLAINE
20 G	DE CERFEUIL
60 G	DE BEURRE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL

Garniture

200 G	DE GIROLLES PRÊTES À L'EMPLOI
12	SOT-L'Y-LAISSE DE VOLAILLE
5 CL	DE CRÈME FLEURETTE
40 G	DE BEURRE
5 CL	DE JUS DE VOLAILLE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Finition et Présentation

Répartir la garniture au fond des assiettes creuses. Mixer la soupe une dernière fois en lui incorporant des petits cubes de beurre, ajouter la crème fleurette et transvaser la soupe bouillante dans une soupière chaude. Servir aussitôt.



Confection de la soupe

Equeuter, laver et essorer le persil plat, la branche de marjolaine et le cerfeuil, puis les égoutter sur un torchon propre et sec.

Retirer les grosses tiges des feuilles de salade et laver ces dernières dans plusieurs bains d'eau froide, sans les faire tremper et en les travaillant avec beaucoup de soin. Les égoutter à l'aide d'une écumoire, les essorer et les garder dans un torchon.

Eplucher et émincer finement et régulièrement les oignons, puis les faire suer sans coloration dans un filet d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont bien fondants, ajouter les salades, assaisonner de fleur de sel et mouiller avec le mélange bouillant de fond blanc de volaille et de bouillon de poule.

Porter à ébullition rapidement et cuire durant 3 minutes, puis ajouter les herbes et poursuivre la cuisson pendant 1 minute. Mixer avec une girafe, passer dans un chinois étamine et refroidir rapidement sur glace pour fixer la chlorophylle.

Garniture

Dans une poêle à fond épais, faire chauffer un filet d'huile d'olive, y saisir les champignons et les assaisonner légèrement, puis les égoutter lorsque toute l'eau de végétation s'est évaporée.

Retirer la pellicule nerveuse qui recouvre les sot-l'y-laisse de volaille, les parer pour qu'ils soient bien nets et les faire sauter dans une poêle avec une noix de beurre. Ajouter les girolles, donner un bon tour de moulin à poivre, déglacer avec le jus de volaille et laisser mijoter pendant 2 minutes.

Salades mélangées

Pour 4 personnes

Equeuter la morgeline, le pissenlit, la riquette et le pourpier. Séparer en feuilles les frisées et les petites salades pour ne garder que les sommités des feuilles avec un morceau de côte.

Effeuiller les cœurs de mâche, de céleri et le cresson.

Equeuter en pluches le cerfeuil, la menthe fraîche, l'estragon, la marjolaine, le basilic vert et le basilic opale.

Conserver uniquement les sommités des tiges de ciboulette.



Ingrédients

Salades

30 G	DE MORGELINE
20 G	DE POURPIER
50 G	DE PETITES SALADES (CHICORÉE, FEUILLE DE CHÊNE, ETC.)
30 G	DE FRISÉE FINE
30 G	DE FRISÉE À GROSSES CÔTES
10 G	DE RIQUETTE
30 G	DE MÂCHE
10 G	DE PISSENLIT
5 G	DE CRESSON
4 G	DE PETITES FEUILLES DE CÉLERI

Herbes

5 G	DE CERFEUIL
2 G	DE MENTHE FRAÎCHE
3 G	D'ESTRAGON
3 G	DE MARJOLAINE
3 G	DE BASILIC VERT
3 G	DE BASILIC OPALE
5 G	DE CIBOULETTE
4	FLEURS DE COURGETTE

Finition et Présentation

Laver séparément toutes les salades et toutes les herbes. Les laisser tremper dans une eau très froide afin de les raffermir, les rincer, puis les essorer et réaliser le mélange. Ajouter au dernier moment les fleurs de courgette effilées.

Bouillon léger d'herbes et de salades amères

paysanne de **légumes** au jus de **jambon,**
œufs de caille en fine pâte et **dentelles** de vieux **parmesan**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 KG	DE POULET
100 G	DE CAROTTES
150 G	D'OIGNONS
1/2	TÊTE D'AIL
150 G	DE BLANCS DE POIREAU
50 CL	DE VIN BLANC SEC
50 CL	DE CRÈME LIQUIDE
1 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1	BRINDILLE DE THYM
1	FEUILLE DE LAURIER
1	BOTTE DE CRESSON
1	BOTTE DE PERSIL PLAT
1,5 CL	D'HUILE D'OLIVE
100 G	DE BEURRE
	QUEUES DE PERSIL
	GROS SEL GRIS DE MER

Garniture

8	ŒUFS DE CAILLE
150 G	DE PÂTE À L'HUILE
100 G	DE PARMESAN RÂPÉ
10 G	DE FARINE

Paysanne de légumes

100 G	DE CAROTTES
100 G	DE BLANCS DE POIREAU
100 G	DE CÉLERI-RAVE
2	FINES TRANCHES DE JAMBON DE PARME
5 CL	DE JUS DE VEAU
3	BRANCHES DE PERSIL PLAT
1/4	DE BOTTE DE CRESSON
100 G	DE BEURRE
	LES PLUCHES D'UN DEMI-CŒUR DE CÉLERI
	FLEUR DE SEL

Confection du bouillon

Effeuiller, laver et essorer le persil plat et le cresson.

Plonger la moitié des feuilles de persil dans une casserole d'eau bouillante salée, les laisser cuire pendant 1 minute, puis les égoutter à l'aide d'une écumoire et les refroidir aussitôt dans un récipient d'eau glacée. Lorsqu'elles sont complètement froides, les égoutter et les presser fortement pour en extraire le maximum d'eau. Ces feuilles de persil blanchies serviront en fin de préparation pour donner une belle couleur au bouillon.

Eplucher, laver et égoutter les carottes, les blancs de poireau, les gousses d'ail et les oignons. Tailler tous les légumes en salpicon régulier.

Confectionner un bouquet garni avec la brindille de thym, la feuille de laurier et les queues de persil.

Tailler le poulet en morceaux d'environ 50 g. Dans une cocotte, faire fondre 60 g de beurre avec l'huile d'olive, y saisir les morceaux de volaille, les faire légèrement dorer et les assaisonner.

Ajouter le salpicon de légumes et laisser compoter à couvert pendant 5 minutes, puis déglacer avec le vin blanc et laisser réduire à sec. Mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille, ajouter le bouquet garni, saler légèrement avec du gros sel gris de mer et laisser cuire pendant environ 1 heure en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau.

Ajouter alors les feuilles de persil plat non blanchies et le cresson, et poursuivre la cuisson pendant encore 30 minutes. A la fin de celle-ci, ajouter la crème liquide et porter de nouveau à ébullition, puis ajouter les feuilles de persil blanchies. Retirer le bouquet garni, mixer le bouillon à l'aide d'une grosse girafe et le passer au mixeur.

Pour finir, rectifier l'assaisonnement, débarrasser le bouillon dans un récipient en Inox en le filtrant à l'aide d'un chinois étamine et le refroidir rapidement pour lui conserver sa belle couleur verte.

Garniture

Mélanger la farine avec le parmesan et passer le tout au tamis fin.

Faire chauffer une poêle antiadhésive et y saupoudrer une fine couche de parmesan. Quand il commence à fondre, débarrasser la dentelle obtenue avec une spatule sur une plaque à tuile. Confectionner ainsi 8 dentelles de parmesan.

Abaisser la pâte à l'huile le plus finement possible, de préférence à l'aide d'un laminoir. Déposer délicatement les jaunes d'œuf de caille sur la moitié de l'abaisse, en prenant soin de ne pas les percer, et rabattre par-dessus l'autre moitié d'abaisse. Presser autour des œufs pour bien fermer les ravioli et détailler ces derniers avec un emporte-pièce cannelé de 2,5 cm de diamètre. Vérifier que les bords sont bien soudés, poser soigneusement les ravioli sur une feuille de papier sulfurisé et les conserver au frais, couverts d'un torchon sec.

Paysanne de légumes

Eplucher, laver et égoutter les carottes, les blancs de poireau et le céleri-rave. Les tailler en triangles réguliers de 2 mm d'épaisseur et de 1,5 cm de côté, puis faire suer doucement cette paysanne à couvert et sans coloration dans un sautoir avec une noix de beurre et une pincée de fleur de sel.

Tailler les tranches de jambon de Parme en triangles équilatéraux de 3 cm de côté.

Prélever les pluches du persil plat et équeuter le cresson, les laver, les égoutter et les conserver dans un récipient recouvert d'un linge humide.





Finition et Présentation

Ajouter le jus de veau dans la paysanne de légumes et donner un bon tour de moulin à poivre.

Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre et saisir les triangles de jambon en leur donnant une légère coloration blonde, puis ajouter les pluches de persil ainsi que les feuilles de cresson et de céleri.

Pocher les ravioli aux œufs de caille pendant 1 minute dans une casserole d'eau bouillante salée.

Dresser la paysanne de légumes avec les triangles de jambon, le persil, le cresson et le céleri au fond des assiettes, et répartir les ravioli.

Mixer une dernière fois le bouillon en lui incorporant le reste du beurre, rectifier l'assaisonnement et verser le bouillon fumant dans une soupière chaude. Dresser les dentelles de parmesan dans des serviettes pliées en artichaut et servir aussitôt.

Salade « Printemps des arts »

une **niçoise** à la monégasque

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g	de mesclun
200 g	de céleri-branche
200 g	de févettes
150 g	de concombre épineux de pays
4	artichauts
200 g	de poivron rouge
6	cébettes fines
400 g	de tomates
4	œufs de caille
4	radis rose
50 g	d'olives de Nice détaillées en copeaux
100 g	de ventrèche de thon à l'huile
1	gousse d'ail
1	brindille de thym
4 cl	d'huile d'olive de Nice
1 cl	de jus de citron
20	petites feuilles de basilic
4	filets d'anchois
1 l	d'huile de pépins de raisin
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Garniture

100 g	de tapenade
8	croûtons de baguette
1	gousse d'ail
	huile d'olive pour assaisonnement



Rôtir le poivron rouge à four très chaud, puis le peler, le couper en julienne et le laisser mariner dans de l'huile d'olive pour assaisonnement avec la gousse d'ail écrasée et le thym.

Couper le cœur du céleri-branche en copeaux dans le sens de la hauteur et le laisser tremper dans de l'eau glacée.

Ecosser les févettes et les mettre à mariner dans de l'huile d'olive pour assaisonnement.

Eplucher le concombre, le tailler en petits dés, le saupoudrer de sel et le mettre à égoutter.

Tourner les artichauts violets et les couper en deux, puis les émincer et les conserver dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Couper en deux le blanc des cébettes.

Détailler les radis en rondelles.

Laver le mesclun et l'essorer.

Peler les tomates et détailler des copeaux dans la pulpe.

Pocher les œufs de caille pendant 3 minutes dans l'eau bouillante avant de les écaler.

Frire la moitié des artichauts dans l'huile de pépins de raisin à 170 °C, puis les égoutter sur du papier absorbant.

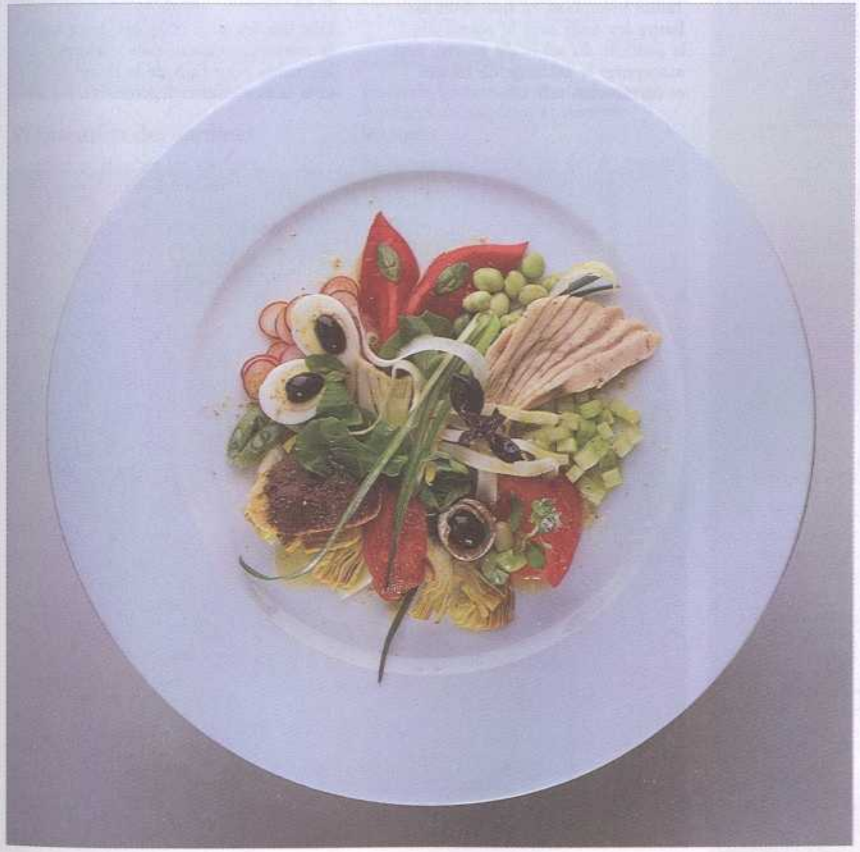
Finition et Présentation



Assaisonner les légumes avec l'huile d'olive de Nice, le jus de citron, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Dresser tous les ingrédients de façon à réaliser un mélange dynamique et aérien dans de très grandes assiettes, puis déposer dans chacune d'elles 2 croûtons de baguette, préalablement frottés d'ail et d'huile d'olive, toastés et tartinés de tapenade épaisse.

Détendre le reste de tapenade à l'huile d'olive pour assaisonnement et le servir à part, en saucière.



Herbes et salades

à la **façon** d'une **truchia** niçoise

Pour 4 personnes



Ingrédients

500 g	de verts de blette
250 g	de mesclun niçois
50 g	de jambon à l'os
6	œufs
1	oignon nouveau
100 g	de parmesan râpé
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
2 cl	de vinaigre balsamique
	fleur de sel

Laver les verts de blette et le mesclun, les sécher et les hacher.

Chauffer de l'huile d'olive dans un sautoir et y faire suer l'oignon émincé sans coloration. Faire tomber dedans les blettes et le mesclun, et laisser fondre.

Tailler le jambon en fine brunoise. Battre les œufs avec le parmesan, le jambon, du sel et du poivre, puis incorporer le mélange de blettes et de mesclun refroidi.

Affranchir la poêle si nécessaire, ajouter un peu d'huile d'olive et verser le mélange aux œufs, en vannant et en remuant à l'aide d'une fourchette.

Une fois les œufs coagulés, poursuivre la cuisson à couvert, puis retourner la truchia pour finir de la cuire et la laisser colorer légèrement.



Finition et Présentation

Glisser délicatement la truchia sur une assiette à entremet et la badigeonner de vinaigre balsamique.

La servir en parts ou en gros cubes pour l'apéritif, ou comme plat froid en hors-d'œuvre, accompagnée de suc de tomate et d'huile d'olives très mûres.

Sardines farcies « Riviera »



Pour 4 personnes



Ingrédients

12	sardines de 50 g pièce
150 g	de pain de mie coupé en tranches
100 g	de feuilles de blette
50 g	d'épinards
25 cl	de crème liquide
1	œuf
70 g	de parmesan râpé
16	pétales de tomate confite
1	gousse d'ail
1/4	de botte de persil plat
1/2	botte de cerfeuil
1/4	de botte de basilic
1/4	de botte de marjolaine
4	feuilles de basilic frit
4	beignets de fleurs de courgette
12	olives noires de Nice
1/2	botte de basilic
2	artichauts poivrades frits
8 cl	d'huile d'olives très mûres
	fleur de sel

Préparation des sardines

Ecailler et ébarber les sardines, puis les vider par les ouïes. Enlever les arêtes, en passant par l'intérieur et en commençant par le ventre, et couper l'arête centrale au niveau de la tête et de la queue. Prendre garde à ne pas abîmer les sardines (ce qui est plus facile si elles sont très fraîches).

Les laver sous l'eau courante, les éponger délicatement sur un linge et les étaler, dos contre le plan de travail. Les saler et les poivrer, puis mettre l'équivalent d'une noix de farce au centre de chacune d'elles et les replier sur la farce en faisant glisser la queue dans la tête, entre les ouïes.

Disposer les sardines farcies sans qu'elles se touchent dans un plat en terre huilé passant au four et les arroser de 4 cl d'huile d'olives très mûres.

Confection de la farce

Eplucher la gousse d'ail et la réduire en purée.

Parer et tailler les tranches de pain de mie en cubes de 1 cm de côté, les faire tremper dans la crème liquide pendant 30 minutes et les égoutter.

Effeuiller, laver et essorer les feuilles de blette et les épinards. Dans une casserole, porter à ébullition 3 cm d'eau salée, y plonger les feuilles et les laisser cuire pendant 2 minutes, puis les égoutter et les refroidir aussitôt. Les presser pour extraire le maximum d'eau avant de les concasser au couteau.

Laver, effeuiller et sécher les herbes. Les concasser grossièrement au couteau à l'exception de la marjolaine, dont les feuilles doivent être gardées entières. Réserver au frais.

Egoutter les tomates confites, couper 4 pétales en salpicon et réserver les autres.

Mélanger les blettes, les dés de tomate, la mie de pain trempée et écrasée à la fourchette, l'œuf, le parmesan, les herbes concassées, la gousse d'ail écrasée et 2 cl d'huile d'olive. Rendre la farce bien homogène et rectifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Cuire les sardines au four à 210 °C pendant 10 minutes, puis les sortir du plat et les laisser reposer sur une grille.

Enrouler les pétales de tomate confite restants d'une feuille de basilic.

Répartir sur les assiettes les sardines, les pétales de tomate entourés de basilic, les olives, les beignets de fleurs de courgette, les artichauts coupés en deux, les feuilles de basilic frit et les petites feuilles de marjolaine. Arroser d'huile d'olives très mûres, parsemer de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre.

Ces sardines peuvent être servies chaudes, tièdes ou complètement froides.

Sardine de Méditerranée en escabèche

jeunes **légumes** croquants et **chapons**

Pour 4 personnes

Ingrédients

12	Sardines de Méditerranée de 80 g pièce
1	Baguette de pain
1	Gousse d'ail
	Huile d'olives très mûres

Nage

200 g	de jeunes carottes
200 g	d'oignons nouveaux
5	gousses d'ail
1	brindille de thym
1/2	feuille de laurier
1/2	branche de romarin
1 c. à c.	de graines de coriandre
5	citrons jaunes non traités
1,5 l	de vin blanc sec
50 cl	de vinaigre blanc d'alcool
4	feuilles de basilic
	fleur de sel
	poivre noir en grains
	piment d'Espelette



Préparation et cuisson des sardines

Habiller (tailler les queues en V), écailler, étêter et vider délicatement les sardines. Les rincer abondamment sous l'eau courante pour bien enlever toutes les parties sanguinolentes et les écailles qui pourraient rester, puis les éponger soigneusement dans un torchon.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Saler légèrement les sardines, les saisir rapidement, juste pour raidir la peau, et les égoutter sur une grille.

Frotter d'ail l'intérieur d'un plat à gratin et y ranger les sardines tête-bêche. Les arroser généreusement d'huile d'olives très mûres, ajouter les feuilles de basilic et recouvrir le tout de la nage bouillante.

Répartir délicatement la garniture de la nage sur les sardines et laisser refroidir, puis couvrir le plat d'un film et réserver en chambre froide pendant 24 heures.

Confection de la nage

Eplucher tous les légumes.

Couper les carottes nouvelles en rondelles régulières et retirer le centre à l'aide d'une petite douille de 5 mm de diamètre.

Tailler les oignons nouveaux en rondelles de la même taille que les carottes nouvelles.

Retirer le germe des gousses d'ail.

Enlever le zeste et toute la peau blanche des citrons, puis couper ces derniers en rondelles de 5 mm d'épaisseur.

Verser le vin blanc et le vinaigre dans une cocotte, porter à ébullition et ajouter les aromates et toute la garniture, à l'exception des citrons. Assaisonner et laisser frémir jusqu'à ce que les carottes et les oignons soient cuits, puis ajouter les rondelles de citron, porter à ébullition et retirer du feu.

Finition et Présentation



Frotter d'ail la baguette de pain, y tailler des chapons et les sécher au four à 120 °C en les faisant légèrement blondir.

Sortir le plat de sardines de la chambre froide (l'escabèche doit être prise en gelée) et retirer délicatement la garniture. Ecraser la moitié des citrons pour en faire une fine purée, puis émulsionner une partie du jus de cuisson avec cette purée et de l'huile d'olives très mûres.

Etaler 1 cuillerée à soupe de sauce au fond de chaque assiette, disposer les sardines dessus et répartir harmonieusement la garniture aromatique. Arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres, donner un bon tour de moulin à poivre et parsemer quelques grains de fleur de sel, puis ajouter les chapons et servir glacé.



Pavé de saumon sauvage de l'Adour

grillé au feu de bois, réduction **d'échalotes** au vin blanc, **févettes** et **cœurs d'artichaut, riquette** et **marjolaine**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	saumon de l'Adour de 3 kg
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Réduction d'échalotes au vin blanc

500 g	d'échalotes épluchées
30 cl	de vinaigre de xérès
20 cl	de vin blanc
1/2	botte de marjolaine
4 g	de poivre mignonnette
	huile d'olive pour cuisson

Jus de base

40 cl	de jus de volaille clair
150 g	d'échalotes
3	gousses d'ail
3	branches de fenouil sec
10 cl	de vinaigre de xérès
30	grains de poivre noir
	la tête du saumon

Garniture

4	artichauts piquants
100 g	de riquette sauvage
1	botte de ciboulette
1/2	botte de marjolaine
1/2	botte de cerfeuil
1/2	concombre de pays
600 g	de févettes
3 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Préparation du saumon

Vider le saumon, l'ébarber, l'écailler et le rincer sous l'eau courante. Sectionner la tête et la queue, puis lever les filets de l'arête centrale. Retirer les bas-ventres et les arêtes ventrales.

Détailler dans les filets 4 pavés de 220 g pièce.

Réduction d'échalotes au vin blanc

Emincer les échalotes en rouelles épaisses et les faire revenir sans coloration dans un filet d'huile d'olive. Verser le vinaigre de xérès, réduire et ajouter le vin blanc, puis laisser cuire à couvert et à feu très doux. Au terme de la cuisson, écraser grossièrement les échalotes et ajouter les feuilles de marjolaine ainsi que le poivre mignonnette.

Jus de base

Ouvrir la tête du saumon en deux, retirer les ouïes et es yeux, puis la rincer sous l'eau courante et la sécher dans un linge. La faire sauter doucement dans une poêle en fonte jusqu'à ce que les chairs soient desséchées et caramélisées.

Faire suer l'échalote dans une cocotte, ajouter les gousses d'ail écrasées et poser la tête de saumon dessus. Verser le vinaigre, ajouter le poivre noir et le fenouil sec, puis réduire à glace. Ajouter alors le jus de volaille et cuire à feu doux durant 40 minutes avant de filtrer à l'aide d'une étamine.

Garniture

Eplucher les artichauts, sectionner les feuilles et retirer le foin. Détailler les artichauts en brunoise de 5 mm de section et conserver cette dernière dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Laver et essorer la riquette. Tailler la ciboulette en bâtonnets. Effeuiller la marjolaine et le cerfeuil.

Tailler le concombre en une brunoise identique à celle des artichauts.

Ecosser les févettes et retirer la première peau ainsi que le germe.



Finition et *Présentation*

Enrober les pavés de saumon d'huile d'olive, les couvrir d'une cloche et les cuire sur la braise, du côté peau uniquement. Les assaisonner de fleur de sel en fin de cuisson.

Assaisonner la garniture dans un grand saladier avec l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

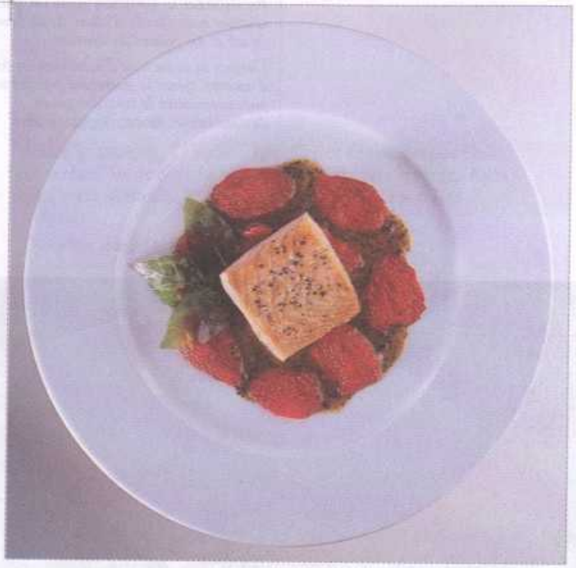
Dresser la réduction d'échalotes en fond d'assiette, poser la garniture par-dessus, puis surmonter le tout des pavés de saumon et saucer de jus de base.



Pavé de saumon sauvage de Loire à la poêle

beurre noisette **aux truffes** écrasées,
beurre noisette **aux truffes** écrasées,

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	pavés de saumon de 180 g pièce pris dans les filets du dos d'un saumon de 6 kg
48	pétales de tomate confite
12	feuilles de basilic frit
20 g	de beurre
	mignonnette de poivre du Sarawak
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Sauce

20 cl	de bouillon de poule
3 cl	de vinaigre balsamique
1 cl	de vinaigre de vin vieux
50 g	de beurre noisette
25 g	de truffes noires du Périgord
	fleur de sel

Cuisson des pavés de saumon

Parer les pavés de saumon afin qu'ils soient identiques, puis retirer la peau ainsi que toute la graisse se trouvant sur la partie extérieure des filets.

Faire chauffer une poêle noire avec un filet d'huile d'olive, assaisonner les pavés de fleur de sel et les saisir du côté de la présentation. Les colorer de tous les côtés, puis ajouter une noix de beurre et finir la cuisson du saumon en l'arrosant sans cesse de beurre moussant.

Lorsque la température des pavés de saumon atteint 38 °C à cœur, les retirer et les laisser reposer pendant quelques instants.

Sauce

Nettoyer la truffe noire en la brossant sous l'eau froide courante, l'essuyer dans un torchon propre et sec, puis l'éplucher à l'aide d'un couteau fin. Réserver les parures pour une autre préparation. Ecraser la truffe sur une feuille de papier sulfurisé avec une fourchette, débarrasser, couvrir d'un film et conserver au frais.

Réduire le bouillon de poule aux trois quarts, ajouter le vinaigre balsamique et de la fleur de sel, mélanger à l'aide d'un fouet et émulsionner ce mélange avec le beurre noisette froid, préalablement taillé en petits morceaux.

Ajouter un trait de vinaigre de vin vieux et la truffe noire hachée, puis donner un bon tour de moulin à poivre et réserver dans un endroit tempéré afin de laisser infuser la truffe.

Il est important de ne pas faire trop chauffer cette sauce pour éviter qu'elle ne tranche.

Finition et Présentation

Egoutter et chauffer légèrement les pétales de tomate confite.

Dresser ces derniers sur de grandes assiettes, répartir les feuilles de basilic frit et poser les pavés de saumon au centre. Les assaisonner de fleur de sel et de mignonnette de poivre du Sarawak, verser un cordon de sauce à la truffe et au beurre noisette autour, et servir aussitôt.

Saumon sauvage de l'Adour

en darne épaisse cuit **tiède-chaud, supions,** réduction d'une **béarnaise**

Pour 10 personnes



Ingrédients

1	saumon sauvage de l'Adour de 6 kg
	huile d'olive pour cuisson
	poivre mignonnette
	fleur de sel

Réduction d'une béarnaise

500 g	d'échalotes
25 cl	de bouillon de pot-au-feu
20 cl	de vinaigre de xérès
20 cl	de vin blanc sec
20 g	de poivre mignonnette
2	branches d'estragon
25 g	de beurre noisette
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Garniture

750 g	de supions vidés
2	gousses d'ail confit taillées en bâtonnets
5	fines tranches de jambon de Jabugo
10	feuilles de basilic
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
50 g	de beurre
15	pimientos del Piquillo
1	citron
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Préparation et cuisson du saumon

Ecailler le saumon, le vider et lever les filets ; enlever la peau à vif et la conserver, ainsi que l'arête centrale, les zones noires de sang et les parties graisseuses, sans les arêtes.

Superposer les filets du saumon et tailler de fausses darnes de 3 cm d'épaisseur dans le cœur sans le ventre et la queue, les reconstituer avec l'arête centrale et les ficeler de façon à former des darnes.

Les assaisonner de fleur de sel et de très fine mignonnette de poivre, les marquer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, puis les poser sur une feuille de papier sulfurisé et placer le tout dans un sautoir muni d'une grille dans le fond. Couvrir et cuire au four à 180 C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 38 °C, c'est-à-dire pendant 8 à 10 minutes ; les darnes doivent être tièdes à cœur mais pas sèches.

Mettre la peau du saumon à vif, la rincer sous l'eau courante et la mettre au sel durant 5 minutes, puis la tailler en lanières de 2 x 18 cm. Cuire ces dernières entre deux plaques au four à 150 °C pour les rendre croustillantes.

Réduction d'une béarnaise

Emincer les échalotes dans la longueur.

Enfermer 1 branche d'estragon et du poivre noir mignonnette dans une mousseline.

Chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte, ajouter les échalotes assaisonnées de fleur de sel et la mousseline d'aromates, et cuire à couvert jusqu'à l'obtention d'une fondue. Mouiller alors avec le bouillon de pot-au-feu et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation totale, puis verser le vinaigre de xérès et le vin blanc, et réduire de nouveau à sec.

En finition, monter avec le beurre noisette et assaisonner de très fine mignonnette de poivre noir et de pousses d'estragon frais.

Garniture

Raidir vivement avec un filet d'huile d'olive les supions assaisonnés de fleur de sel dans un sautoir de cuivre, puis les égoutter en conservant les sucs de cuisson.

Dans une sauteuse en cuivre, faire à peine sauter le jambon.
Le débarrasser, mettre à la place les pimientos del Piquillo coupés en deux et les faire sauter. Les débarrasser à leur tour, verser les sucs de cuisson des supions et les lier de beurre et d'huile d'olive pour assaisonnement.

Enrober les supions, les pimientos et le jambon de Jabugo dans cette sauce, puis parfumer le tout avec l'ail confit et les feuilles de basilic concassées. Donner un tour de moulin à poivre, acidifier d'un trait de jus de citron et ajouter un filet d'huile d'olive à cru.

Finition et Présentation

Dresser les supions au fond de grandes assiettes plates, les napper de liaison et disposer dessus les darnes de saumon après avoir enlevé les ficelles et les avoir assaisonnées de fleur de sel. Ajouter sur le dessus les lanières de peau croustillante et présenter la réduction de béarnaise à part, en cassolette.

Saumon de l'Adour

cuit tiède-chaud
morilles de pays au **jus, pommes** tapées

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	pavés de saumon de 180 g pièce pris dans les filets du dos d'un saumon de 7 kg
20 g	de beurre
12 cl	de jus de morille
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
	mignonnette de poivre du Sarawak

Garniture

600 g	de morilles fraîches calibrées (têtes de 4 cm)
100 g	de beurre
10 cl	de bouillon de pot-au-feu
	fleur de sel
50 g	d'échalotes
2	gousses d'ail
1	citron
	sel de morille

Pommes tapées

20	pommes de terre (grenaille)
1/2	brindille de thym
1	gousse d'ail
1	échalote grise
1 l	de beurre clarifié
	fleur de sel

Préparation et cuisson du saumon

Parer les pavés de saumon afin qu'ils soient identiques, retirer la peau ainsi que toute la graisse se trouvant sur la partie extérieure des filets et les assaisonner de fleur de sel.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir suffisamment grand pour recevoir les pavés sans qu'ils se chevauchent et, dès que l'huile commence à fumer, saisir les dos de saumon du côté de la présentation. Lorsqu'ils ont pris une belle coloration blonde et régulière, les retourner et ajouter une noix de beurre.

Mettre les pavés de saumon au four à 80 °C et les laisser cuire jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 39 °C, puis les sortir, les poser délicatement sur une grille en Inox et les laisser reposer pendant 5 minutes au-dessus du fourneau.

Garniture

Sectionner la queue des morilles et tourner les têtes de façon à les égaliser, puis nettoyer ces dernières dans plusieurs bains d'eau légèrement tiède et finaliser le nettoyage à l'aide d'un pinceau. Lorsqu'il n'y a plus du tout de sable, égoutter les champignons sur une grille et les essorer sur un linge.

Chauffer du beurre dans une cocotte en fonte jusqu'à ce qu'il mousse, ajouter alors les morilles et les faire tomber avec les gousses d'ail écrasées. Assaisonner légèrement de sel de morille, mouiller avec le bouillon de pot-au-feu et laisser étuver pendant 10 minutes.

Egoutter les morilles de leur jus de cuisson sur un bac muni d'une grille, filtrer ce jus et le conserver pour la réalisation d'un jus de morille.

Faire suer les échalotes ciselées dans une sauteuse avec une noix de beurre et les réserver.

Pommes tapées

Eplucher les pommes de terre et leur donner à toutes la même forme oblongue, puis les laver pour enlever le maximum de fécule.

Les ranger dans un sautoir juste assez grand pour les contenir les unes à côté des autres sans qu'elles se chevauchent. Ajouter de la fleur de sel, le thym, la gousse d'ail et l'échalote grise en chemise, puis mouiller à hauteur avec le beurre clarifié, préalablement fondu mais pas chaud.

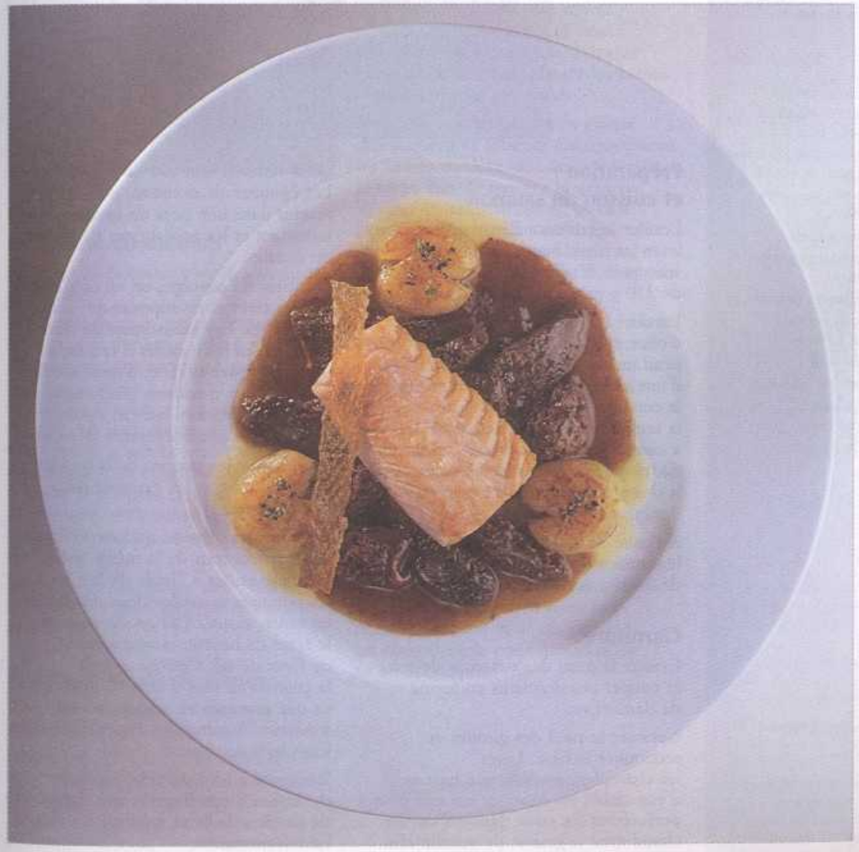
Faire confire les pommes de terre sur feu doux, en veillant à ne jamais atteindre l'ébullition.

Finition et Présentation

Chauffer un sautoir avec une noisette de beurre. Lorsqu'il est moussant, ajouter les morilles et les échalotes réservées, mouiller avec le jus de morille, acidifier d'un trait de jus de citron et rectifier l'assaisonnement.

Egoutter les pommes de terre de leur beurre de cuisson, les déposer sur une feuille de papier sulfurisé et les taper doucement avec une batte pour les écraser légèrement tout en préservant au maximum leur forme d'origine.

Répartir les morilles et leur jus au centre des assiettes et ajouter les pommes tapées autour. Parsemer quelques grains de fleur de sel et un peu de poivre mignonnette sur les pommes de terre et les pavés de saumon, puis dresser ces derniers sur les morilles et servir aussitôt.



Saumon de l'Adour cuit au feu de bois

pommes nouvelles et **asperges,**
jus de **poulet** grand-mère

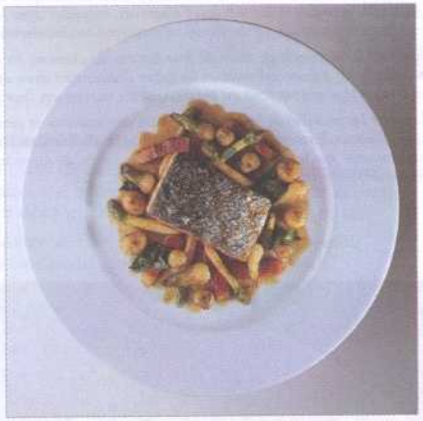
Pour 8 personnes

Ingrédients

1	saumon de l'Adour de 4 kg
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	poivre mignonnette
	fleur de sel

Garniture

60	asperges vertes fillettes de chez Robert Blanc
40	lardons taillés dans du lard de ferme
60	oignons grelots nouveaux
3	gousses d'ail
420 g	de girolles têtes de clou
500 g	de pommes nouvelles
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
60 g	de beurre
20 cl	de jus de volaille
30 g	de graisse de volaille
	fleur de sel



Préparation et cuisson du saumon

Ecailler le saumon, l'ébarber, le vider et lever les filets. Supprimer les bas-ventres et détailler les filets en pavés de 220 g pièce.

Enrober le poisson d'un filet d'huile d'olive et le cuire sur la braise du côté peau uniquement, en le couvrant d'une cloche de façon à uniformiser la cuisson, jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 38 °C à cœur (pour que les pavés soient tièdes à cœur et pas desséchés, ls doivent cuire pendant environ 9 minutes).

A l'issue de la cuisson, assaisonner le saumon de fleur de sel et de mignonnette de poivre très fine.

Garniture

Gratter la peau des pommes de terre et couper ces dernières en forme de demi-olive.

Nettoyer le pied des girolles et sectionner la base. Laver les champignons dans une bassine d'eau claire, les égoutter sur une plaque perforée et les saisir dans un sautoir chaud avec la graisse de volaille afin qu'ils rendent leur eau de végétation. Les égoutter de nouveau, puis les faire revenir dans une noix de beurre moussant et les assaisonner de poivre du moulin.

Eplucher les asperges en ne conservant que les têtes et en supprimant toutes les folioles. Les assaisonner de fleur de sel et les faire sauter à cru dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, puis les cuire à couvert pour conserver l'eau de végétation, qui permettra de conduire plus facilement la cuisson.

Faire sauter les lardons dans un filet d'huile d'olive et les égoutter dans une passoire.

Eplucher les oignons grelots de façon qu'ils soient tous de la même taille. Les faire sauter à l'huile d'olive avec les pommes nouvelles dans une cocotte en fonte, ajouter l'ail en chemise et le reste de beurre, et assaisonner de fleur de sel. Couvrir et finir la cuisson au four à 200 °C jusqu'à ce que pommes et oignons soient fondants. A terme, les caraméliser dans leurs sucs de cuisson.

Rassembler les légumes et le lard de ferme, caraméliser le tout dans 2 cl de jus de volaille et rectifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Dresser la garniture en fond d'assiette, la napper de jus de volaille et poser les pavés de saumon sur le dessus.

Saumon de l'Adour

en **darnes** grillées aux **sarments** de **vigne,**
béarnaise au **jus** de **viande**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	saumon de 6 kg
30 g	de beurre
100 g	de farine de blé tamisée
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Béarnaise au jus de viande

10 cl	de vin blanc sec
5 cl	de vinaigre de vin vieux
5 cl	de vinaigre de xérès
1 c. à c.	de mignonnette de poivre du Sarawak
4	branches d'estragon
60 g	d'échalotes
4	jaunes d'œufs
1/4	de botte de cerfeuil
200 g	de beurre clarifié
5 cl	de jus de bœuf
	fleur de sel



Préparation et cuisson du saumon

Préparer de la braise avec des sarments de vigne.

Ecailler le saumon, retirer les ouïes et le vider. Couper juste après l'anus du poisson pour ne tailler que des darnes pleines, de 250 g chacune. Mettre ces dernières sur une plaque en Inox, les assaisonner de fleur de sel et les huiler généreusement avant de les poser sur la grillade (veiller à garder le poisson éloigné des braises pour ne pas enflammer la grillade, ce qui donnerait un mauvais goût aux aliments).

Marquer les darnes des deux côtés, sans trop les cuire afin que le saumon ne soit pas sec.

Béarnaise au jus de viande

Effeuiller l'estragon, en réservant les queues pour la réduction.

Effeuiller le cerfeuil et le concasser avec les feuilles d'estragon, puis débarrasser le mélange dans un petit récipient, couvrir d'un film et conserver au frais.

Eplucher et ciseler finement les échalotes.

Mettre les échalotes ciselées, les queues d'estragon, le poivre mignonnette, le vin blanc sec, le vinaigre de vin vieux et le vinaigre de xérès dans une sauteuse. Faire réduire pratiquement à sec, puis retirer de la source de chaleur et laisser refroidir dans la sauteuse. Lorsque l'ensemble est froid, ajouter les jaunes d'œufs et 1 cl d'eau froide.

Remettre la sauteuse sur la plaque du fourneau et fouetter énergiquement les jaunes en décrivant des « 8 » avec le fouet afin de monter le sabayon. Vérifier la température en posant la main sur l'extérieur du récipient : si elle n'est plus supportable, retirer la sauteuse de la source de chaleur tout en continuant de fouetter.

Lorsque le fouet marque dans le fond de la sauteuse, mettre hors du feu et monter la béarnaise avec le beurre clarifié, tiède mais pas trop chaud, en tournant dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre (une sauce béarnaise peut également être montée avec du beurre cru).

Rectifier l'assaisonnement et débarrasser la sauce dans un récipient en Inox, en la passant dans une étamine préalablement rincée sous l'eau froide. Corner les bords du récipient, le couvrir mais pas hermétiquement et le stocker dans un endroit tiède pour que la sauce ne se décompose pas.



Finition et Présentation

Retirer les darnes de la grillade et les laisser reposer au-dessus du fourneau sur une grille en Inox, puis les lustrer avec le beurre, donner un bon tour de moulin à poivre et parsemer quelques grains de fleur de sel.

Ajouter le cerfeuil et l'estragon hachés dans la béarnaise, saucer de jus de bœuf et mettre en saucière.

Dresser les darnes de saumon sur les assiettes et servir aussitôt.

Saumon sauvage cuit à la nage

puis **refroidi,** émulsion **d'huile d'olive** au vert

Pour 8 personnes

Ingrédients

8	PAVÉS DE SAUMON DE 180 G PIÈCE PRIS DANS LE CŒUR D'UN FILET D'UN SAUMON DE 6 KG
48	PETITES FEUILLES DE BASILIC
10 G	DE SIFFLETS DE CÉBETTE
1	CITRON DE MENTON
20 G	DE PETITES CÂPRES

Nage

35 CL	DE VIN BLANC SEC
50 G	D'ÉCHALOTES
3	OIGNONS NOUVEAUX
1/2	POIREAU
1	TIGE DE CÉLERI-BRANCHE
100 G	DE FENOUIL FRAIS
1/2	CAROTTE
2	FEUILLES DE BASILIC
1	BRINDILLE DE THYM FRAIS
1	BRINDILLE DE FENOUIL SEC
1	CITRON DE MENTON
10	GRAINS DE POIVRE BLANC
10	GRAINES DE CORIANDRE
	FLEUR DE SEL

Emulsion d'huile d'olive au vert

1	ŒUF DE POULE MOLLET
50 G	DE JUS DE TRUFFE
20 CL	D'HUILE D'OLIVE
50 G	DE PETITES CÂPRES
	FLEUR DE SEL

Purée d'herbes

1	BOTTE DE PERSIL PLAT
1/2	BOTTE D'ESTRAGON
1/4	DE BOTTE DE BASILIC VERT
	GROS SEL GRIS DE MER

Garniture

8	POMMES NOUVELLES
24	POUSSES DE CIVETTE
1	ÉCHALOTE
2 CL	DE VINAIGRETTE AU JUS DE TRUFFE
10 G	DE TRUFFE HACHÉE
5 G	DE CIBOULETTE CISELÉE
	FLEUR DE SEL



Préparation et cuisson du saumon

Parer les pavés de saumon de manière qu'ils soient identiques, retirer la peau ainsi que toute la graisse se trouvant sur la partie extérieure des filets.

Pocher les pavés dans la nage à 75 °C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 35 °C, puis les retirer de la nage et les refroidir en cellule.

Confection de la nage

Faire suer dans une sauteuse la garniture aromatique, préalablement taillée en mirepoix, mouiller à hauteur d'eau et porter à ébullition. Cuire pendant 15 minutes, déglacer avec le vin blanc, rajouter le citron coupé en tranches et prolonger la cuisson de 5 minutes.

Ajouter alors les épices et les aromates, laisser infuser durant quelques minutes et filtrer à l'aide d'une étamine.

Emulsion d'huile d'olive au vert

A l'aide d'un Bamix, réaliser une émulsion avec l'œuf mollet, le jus de truffe et l'huile d'olive. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Piler les câpres dans un mortier, ajouter la purée d'herbes et l'émulsion d'huile d'olive, puis assaisonner de poivre du moulin.

Purée d'herbes

Effeuiller, laver et essorer le persil plat, l'estragon et le basilic.

Faire bouillir une casserole d'eau salée et y plonger les feuilles de persil. Les égoutter aussitôt, ajouter des cubes de glace afin de fixer la chlorophylle et égoutter de nouveau.

Mixer toutes les feuilles et les passer sur un tamis fin pour obtenir une purée lisse.

Garniture

Cuire les pommes de terre à l'anglaise à feu très doux, les peler lorsqu'elles sont encore chaudes et les couper en rondelles de 2 mm d'épaisseur, puis égaliser ces dernières à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

Ranger les rondelles de pomme de terre sur une plaque à rebord après les avoir délicatement roulées dans la vinaigrette additionnée d'échalote hachée. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant au moins 4 heures, puis les tartiner de truffe hachée et de ciboulette ciselée.

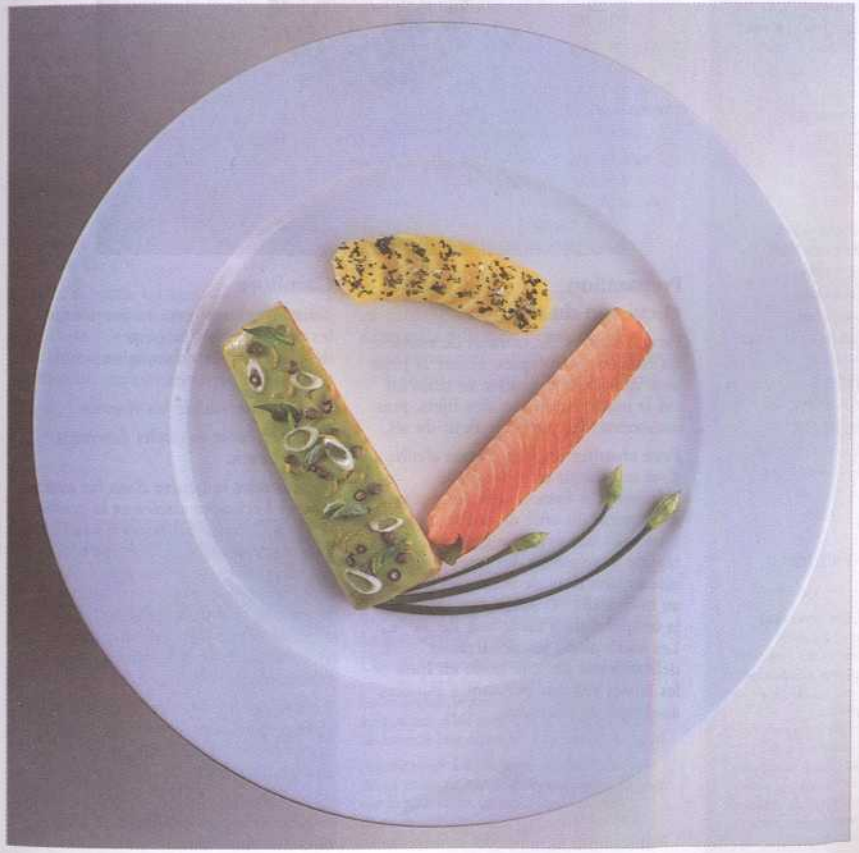


Finition et Présentation

Prélever le zeste du citron à l'aide d'une râpe et le détailler en fine julienne.

Trancher les pavés en deux, napper un des morceaux d'émulsion d'huile d'olive au vert et disperser dessus les câpres, les sifflets de cébette, les petites feuilles de basilic et les zestes de citron.

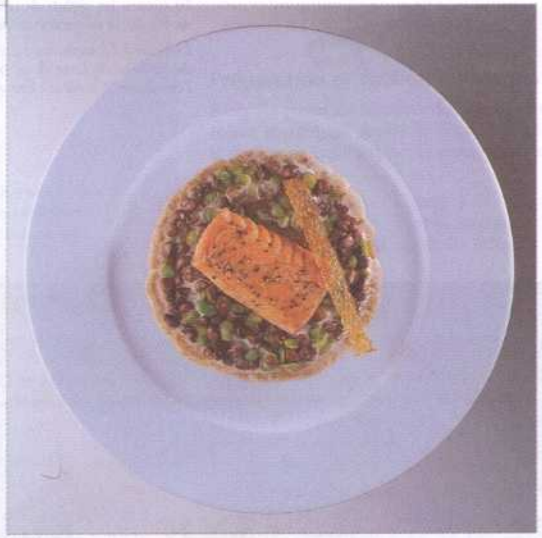
Dresser à l'assiette les pavés de saumon, les tranches de pomme de terre et les pousses de civette, et présenter l'émulsion d'huile d'olive au vert à part.



Saumon sauvage de l'Adour

en épais **filet** au four, **mousserons** des prés
et **févettes** légèrement **crémés,** la **peau croustillante**

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 4 pavés de saumon de 180 g pièce pris dans les filets du dos d'un saumon d'environ 6 kg
- 20 g de beurre
- 4 bandelettes de peau de saumon séchée
- huile d'olive
- fleur de sel
- mignonnette de poivre du Sarawak

Garniture

- 300 g de mousserons (marat des prés)
- 800 g de févettes
- 60 g d'échalotes
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de crème fleurette mi-montée
- 100 g de beurre
- 15 cl de vin jaune
- fleur de sel

Préparation et cuisson du saumon

Parer les pavés de saumon de manière qu'ils soient identiques, retirer la peau ainsi que toute la graisse se trouvant sur la partie extérieure des filets, puis assaisonner les pavés de fleur de sel.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir et, dès qu'elle commence à fumer, saisir les pavés de saumon du côté de la présentation. Lorsqu'ils ont pris une belle coloration blonde et régulière, les retourner, ajouter une noix de beurre et les cuire au four à 180 °C jusqu'à ce que la température à cœur soit de 38 °C. Les sortir alors, les débarrasser délicatement sur une grille en Inox et les laisser reposer pendant 5 minutes au-dessus du fourneau.



Garniture

Trier les mousserons, retirer toutes les petites herbes et ranger délicatement les champignons sur une plaque perforée.

Ecosser et éplucher les févettes.

Eplucher, laver et ciseler finement les échalotes.

Faire fondre le beurre dans un sautoir, ajouter l'échalote ciselée et la gousse d'ail en chemise éclatée, puis faire suer sans coloration jusqu'à ce que les échalotes soient fondantes. Ajouter alors les mousserons, les assaisonner légèrement de fleur de sel, couvrir et laisser cuire doucement pendant 10 minutes, en maintenant un léger frémissement.

Retirer ensuite le couvercle, faire réduire d'un tiers le jus de cuisson, verser le vin jaune et laisser cuire durant 2 minutes.

Ajouter les févettes, donner une ébullition et ajouter pour finir la crème mi-montée.

Finition et Présentation

Rectifier l'assaisonnement de la garniture. Dresser les mousserons et les févettes en fond d'assiette, les parsemer de quelques grains de fleur de sel et de poivre mignonnette, puis poser les pavés de saumon par-dessus. Ajouter les bandelettes de peau croustillante, saucer d'un cordon de jus de cuisson des mousserons légèrement crémé et servir aussitôt.

Saumon de l'Adour

cèpes, suc de persil



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 pavés de saumon de 180 g pièce pris dans les filets du dos d'un saumon de 6 kg
- 2 kg de gros sel gris de mer
- 4 bandelettes de peau de saumon séchée
- huile d'olives très mûres
- fleur de sel
- mignonnette de poivre du Sarawak

Garniture

- 800 g de cèpes de 70 g pièce
- 4 fines tranches de jambon de Jabugo
- 80 g de purée de persil
- 3 gousses d'ail
- 2 brindilles de thym
- 500 g de graisse de canard
- 30 g de parures de jambon
- 12 gousses d'ail confit
- fleur de sel

Préparation et cuisson du saumon

Parer les pavés de saumon pour qu'ils soient identiques. Retirer la peau ainsi que toute la graisse se trouvant sur la partie extérieure des filets.

Garnir une poêle noire d'une épaisse couche de gros sel gris de mer, la faire chauffer à blanc et démarrer la cuisson des pavés de saumon du côté de la présentation. Couvrir et laisser cuire pendant 3 minutes, puis retourner et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 38 °C.

Garniture

Tailler les tranches de jambon de Jabugo en triangles équilatéraux de 5 cm de côté.

Retirer la partie terreuse du pied des cèpes, puis brosser les champignons sous l'eau froide courante, les essuyer avec du papier absorbant et les tailler en tranches épaisses.



Dans un sautoir pouvant contenir les tranches de cèpe côte à côte sans qu'elles se chevauchent, faire fondre la graisse de canard (il doit y avoir environ 3 mm d'épaisseur de graisse dans le fond du sautoir). Ajouter les parures de jambon, les gousses d'ail en chemise et 1 brindille de thym.

Lorsque la graisse est fondue et qu'elle est bien parfumée, saler les cèpes et les ranger, la tranche contre le fond du sautoir, puis laisser confire à couvert pendant 45 minutes sur feu doux.

Lorsque les cèpes sont cuits, retirer le sautoir de la source de chaleur et les laisser reposer durant 10 minutes avant d'enlever les gousses d'ail, la brindille de thym et les parures de jambon.

Dégraisser alors légèrement tout en gardant le jus de cuisson des cèpes. Ajouter la purée de persil, rectifier l'assaisonnement et chauffer légèrement en laissant trancher la matière grasse.

Finition et Présentation

Saisir les triangles de jambon sans leur donner trop de coloration et ajouter les gousses d'ail confit.

Dresser harmonieusement les tranches de cèpe au fond des assiettes. Ajouter les triangles de jambon de Jabugo et les gousses d'ail confit, puis saucer du jus de cuisson des cèpes lié à la purée de persil.

Assaisonner les pavés de saumon de fleur de sel et de poivre mignonnette, les disposer sur la garniture, ajouter les bandelettes de peau croustillante, arroser d'un filet d'huile d'olives très mûres et servir aussitôt.

Saumon sauvage en tranche épaisse

cocos, girolles, suc de tomate

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	pavés de saumon de 180 g pièce pris dans les filets du dos d'un saumon d'environ 6 kg
20 g	de beurre
4	bandelettes de peau de saumon séchée
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
	mignonnette de poivre du Sarawak

Garniture

200 g	de haricots frais du Val Nervia
1	feuille de sauge
1	branche de romarin
200 g	de petites girolles
6	pétales de tomate confite
20	petites feuilles de basilic
20 cl	de suc de tomate
2 g	de poivre blanc
	fleur de sel
	huile d'olives très mûres



Préparation et cuisson du saumon

Parer les pavés de saumon de manière qu'ils soient identiques, retirer la peau ainsi que toute la graisse se trouvant sur la partie extérieure des filets, puis les assaisonner de fleur de sel.

Faire chauffer une poêle noire avec un filet d'huile d'olive et y saisir les pavés de saumon du côté de la présentation. Les colorer de tous les côtés, ajouter une noix de beurre et finir la cuisson en les arrosant sans cesse de beurre moussant.

Lorsque la température des pavés de saumon atteint 38 °C à cœur, les débarrasser et les laisser reposer pendant quelques minutes.

Garniture

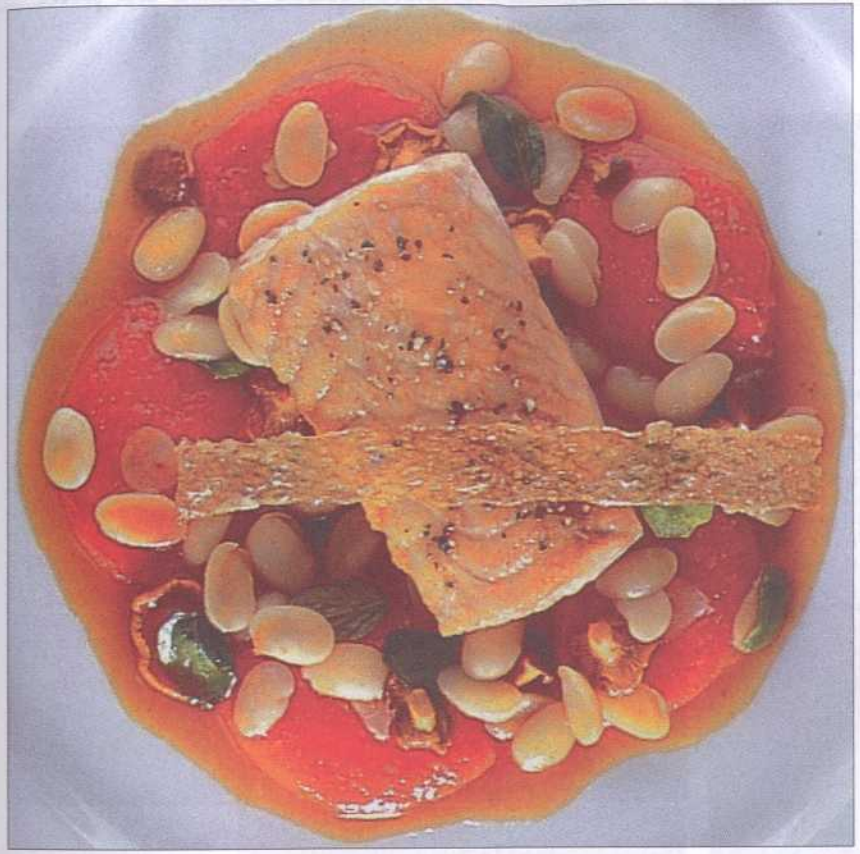
Ecosser les haricots cocos frais. Les mettre dans une casserole et les recouvrir d'eau froide, puis porter à ébullition, écumer et ajouter la feuille de sauge, la branche de romarin et les grains de poivre blanc, préalablement enfermés dans une bourse en tissu. Laisser cuire pendant environ 1 heure en maintenant un léger frémissement et saler aux trois quarts de la cuisson.

Effeuiller les petites feuilles de basilic.

Retirer la partie terreuse du pied des girolles, gratter délicatement les pieds si nécessaire et laver les champignons dans plusieurs bains d'eau froide afin d'éliminer tout le sable. Les égoutter sur un tamis et les saisir dans une poêle noire préalablement chauffée avec un filet d'huile d'olive, puis les saler légèrement et finir à cuisson en veillant à ne pas les colorer.

Egoutter les pétales de tomate confite et les écraser à l'aide d'une fourchette.

Retirer toute la garniture aromatique de la cuisson des cocos. Egoutter les haricots, retirer la peau épaisse qui les entoure et les mettre dans une sauteuse posée sur feu doux. Ajouter les pétales de tomate écrasés et le suc de tomate, puis rouler les cocos dedans de manière à bien les enrober.



Finition et Présentation

Verser un filet d'huile d'olives très mûres dans la cuisson des cocos, rectifier l'assaisonnement et mélanger délicatement. Ajouter les feuilles de basilic et répartir les haricots avec toute leur liaison au fond des assiettes.

Disposer les pavés de saumon sur les cocos, les assaisonner de fleur de sel et de mignonnette de poivre du Sarawak, puis donner un bon tour de moulin à poivre dans les girolles et les dresser autour du saumon. Ajouter les bandelettes de peau croustillante et servir aussitôt.

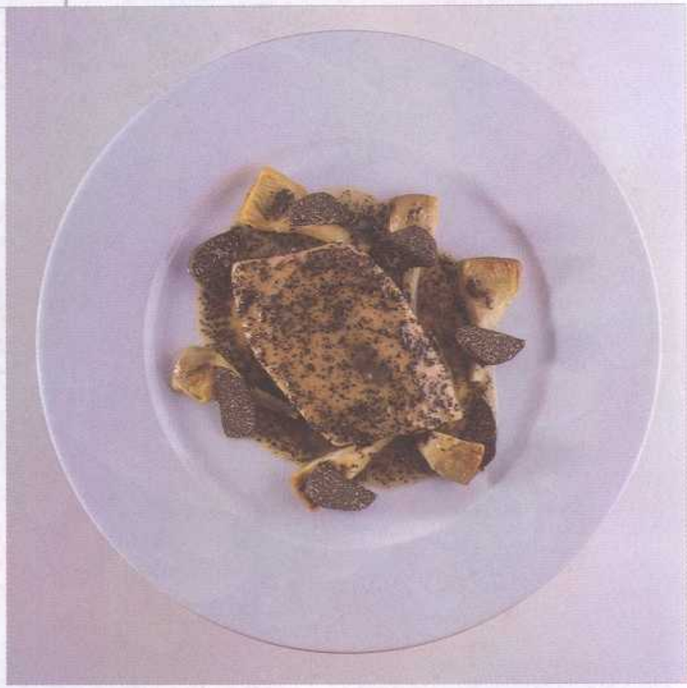
Grosse sole côtière cuite au plat

truffes – artichauts

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	soles de 500 g pièce
10 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
125 g	de beurre
10 cl	de jus de truffe
10 cl	de fond blanc de volaille
1 cl	de jus de citron
12	artichauts violets
30 g	de truffes détaillées en lamelles
40 g	de truffes hachées
1 cl	de vin blanc
	huile d'olive pour cuisson





Enlever la peau des soles, trancher la tête et la queue de chacune d'elles, les ébarber complètement (au ras des filets) et retirer les boyaux ventraux.

Rincer les poissons sous l'eau courante, les sécher sur un linge et les ranger dans un plat en terre. Les assaisonner de sel et de poivre, puis ajouter les rondelles de truffe, la truffe hachée, 6 cl de fond blanc, le jus de citron, de l'huile d'olive, 50 g de beurre et le jus de truffe.

Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium et cuire au four à 150 °C.

Enlever les premières feuilles des artichauts violets, les couper à mi-hauteur et les tourner en laissant 2 cm de queue. Retirer le foin, puis couper les artichauts en quatre, les faire suer à l'huile d'olive dans un sautoir et les déglacer avec un peu de vin blanc. Réduire à sec, mouiller avec le reste de fond blanc et cuire à couvert. Quant ils sont presque cuits, les mettre avec les soles et terminer de cuire le tout ensemble.

Finition et Présentation

Dresser les soles sur le plat de service. Faire réduire le jus de cuisson, ajouter le reste de beurre et un peu d'huile d'olive pour assaisonnement afin d'obtenir un jus assez lié.

Ajouter la moitié des artichauts dans le plat des soles et arroser le tout avec la moitié du jus de cuisson. Servir le reste du jus et des artichauts à part, en saucière, et dresser à l'assiette devant les convives.



Sole de petit bateau cuite au plat

comme on aime sur **la Riviera**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	soles de 500 g pièce
40 cl	de bouillon de poule
900 g	de tomates vertes
2	branches de fenouil sec
1	citron de pays
10	feuilles de basilic
20	olives noires taggiasca dénoyautées
30 g	de beurre
	huile d'olive pour cuisson

Garniture

20	pétales de tomate confite
2	citrons de pays
8	fenouils moyens
2	branches de fenouil sec
1/2	botte de basilic vert
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement

Préparation et cuisson des soles

Enlever la peau des soles, trancher la tête et la queue de chacune d'elles, les ébarber complètement (au ras des filets) et retirer les boyaux ventraux. Rincer les poissons sous l'eau courante et les sécher sur un linge.

Réduire à feu doux le bouillon de poule.

Laver les tomates vertes, les couper en quatre et les mixer avec 5 cl d'eau froide dans le thermomixeur, puis égoutter cette purée sur un tamis fin doublé d'une étamine afin de récupérer le jus des tomates vertes.

Ranger les soles dans deux plats à gratin huilés, les assaisonner et verser 7 cl de jus de tomate verte et 10 cl de bouillon de poule réduit par plat. Ajouter dans chacun d'eux 1 branche de fenouil sec, 5 feuilles de basilic et une noix de beurre, puis arroser les soles d'un filet d'huile d'olive et les cuire au four à 160 °C, en les arrosant fréquemment de leur jus de cuisson.

Lorsqu'elles sont cuites, les sortir des plats, retirer les arêtes et refermer les soles en superposant les filets.

Réduire le jus de cuisson, le filtrer, le verser dans une sauteuse et l'amener à consistance, puis ajouter les olives et un trait de jus de citron.

Garniture

Couper les citrons en fines tranches, les ranger dans un plat à gratin huilé et les confire au four à 80 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien desséchées et translucides.

Retirer les enveloppes externes des fenouils, les laver dans une bassine d'eau et les sécher, puis les détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Verser un filet d'huile d'olive dans un sautoir chaud et rôtir les fenouils, sans trop leur donner de coloration, jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Equeuter le basilic, le laver et l'essorer.

Finition et Présentation

Faire chauffer les pétales de tomate confite dans le jus de cuisson des soles.

Dresser les fenouils, les tomates confites et les soles dans les assiettes. Saucer de jus de cuisson très chaud, repartir les tranches de citron, les feuilles de basilic et les olives, puis verser un filet d'huile d'olive pour assaisonnement et servir aussitôt.



Sole de Noirmoutier

dorée au **beurre demi-sel,**
coquillages au vert

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	soles de 500 g pièce
60 g	de beurre demi-sel
20 g	de beurre clarifié
	farine

Coquillages au vert

200 g	de beurre doux
50 g	de purée verte
100 g	de beurre d'herbes
80 g	de langues de palourde cuites
80 g	de couteaux détaillés en sifflets
80 g	de langues de coque cuites
3	gousses d'ail confit coupées en bâtonnets
1/2	gousse d'ail
1	citron
20 cl	de jus rendu par les coquillages
8	couteaux (avec les coquilles)
20	palourdes (avec les coquilles)
	huile d'olives très mûres

Préparation et cuisson des soles

Habiller les soles sans supprimer les barbes, leur sectionner la tête et retirer la peau grise. Conserver aux soles leur peau blanche, l'écailler en veillant à ne pas la déchirer et la fariner légèrement, puis démarrer la cuisson dans une poêle avec le beurre clarifié. Ajouter ensuite le beurre demi-sel et faire dorer les soles du côté de la peau blanche.

Au dernier moment, ébarber les poissons en veillant à garder leur forme initiale et leur peau entière, retirer l'arête centrale en levant les soles par-dessous et reconstituer ces dernières. Leur redonner de la chaleur, les lustrer avec du beurre demi-sel et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Coquillages au vert

Ebarber les palourdes et les tartiner de beurre d'herbes.

Blanchir les coquilles des couteaux à l'eau bouillante, les gratter et supprimer les impuretés.

Monter dans les coquilles de couteau vides le muscle du coquillage, donner un tour de moulin à poivre et surmonter d'une tranche de beurre d'herbes de 4 mm d'épaisseur.

Faire réduire de moitié les 20 cl de jus rendu par les coquillages.

Dans une sauteuse, cuire le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette et ajouter la purée verte, les sifflets de couteau juste raidis, les langues de palourde et de coque ainsi que leur jus, les bâtonnets d'ail confit et une pointe d'ail hachée. Acidifier le tout d'un trait de jus de citron et monter avec 4 cl d'huile d'olives très mûres, puis imprimer à la casserole un mouvement de va-et-vient de façon à obtenir une sorte d'émulsion, comme si on réalisait un aïoli vert.

Finition et Présentation

Gratiner les palourdes et les couteaux au beurre d'herbes sous la salamandre et les présenter à part.

Dresser les coquillages au vert sur de grandes assiettes plates, disposer les soles par-dessus et servir aussitôt.



Sole de petit bateau façon Riche



Pour 4 personnes

Ingrédients

2	soles de 900 g pièce
4	champignons de Paris détaillés en bâtonnets
	fleur de sel
	beurre demi-sel

Crème de champignons

12 cl	de crème liquide
70 g	d'échalotes
350 g	de champignons de Paris très blancs
50 g	de beurre
1	citron
	fleur de sel

Ecrevisses

20	grosses écrevisses « pattes rouges »
10 cl	de fumet d'écrevisse
5	gousses d'ail
1/4	de bouquet de persil

Viennoise truffée

45 g	de beurre
40 g	de mie de pain en chapelure
16 g	de truffe hachée
10 g	de purée de truffes
1	pointe d'ail

Préparation et cuisson des soles

Habiller les soles, lever les filets et réserver la peau blanche. Enlever la membrane nerveuse à l'aide d'un couteau « filet de sole ».

Beurrer légèrement les filets, les saler et les reconstituer en mettant tête-bêche un dos avec un ventre de façon à former de belles demi-soles.

Les rouler séparément, en les serrant, dans du papier film pour les cuire sous vide (pression à 3,2 ; soudure à 7), les plonger dans un bain à 85 °C pendant 3 minutes, puis les laisser reposer dans les sacs de cuisson sous vide pendant 2 minutes.

Rincer les peaux blanches sous l'eau courante, les mettre au sel durant 5 minutes et les tailler en lanières de 2 x 18 cm. Cuire ces lanières de peau entre deux plaques au four à 150 °C pour les rendre craquantes.

Viennoise truffée

Faire fondre le beurre dans une sauteuse, ajouter la chapelure et remuer sans cesse à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'elle devienne blonde, puis la débarrasser et la refroidir sur glace. Avant qu'elle ne soit complètement refroidie, ajouter la truffe hachée, la purée de truffes, l'ail haché et un tour de moulin à poivre.

Etaler la viennoise entre deux feuilles de papier sulfurisé de façon qu'elle soit régulière et la plus fine possible, et laisser durcir.

Crème de champignons

Faire suer les champignons de Paris escalopés et les échalotes émincées dans une sauteuse à couvert avec un peu de sel et 1 tranche de citron. Lorsque les champignons ont rejeté leur eau, ajouter la crème liquide et laisser cuire jusqu'à la consistance souhaitée, puis presser très fort de façon à extraire le maximum de saveurs.

Rectifier l'assaisonnement, acidifier de quelques gouttes de jus de citron, réduire à consistance et lier avec le beurre.

Cuisson des écrevisses

Séparer la tête de la queue des écrevisses et réserver les têtes pour un fumet.

Rôtir les queues et les pinces dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive pendant 3 minutes. Retirer du feu, ajouter les gousses d'ail écrasées et le bouquet de persil, puis recouvrir d'un torchon humide et laisser infuser pendant 15 minutes. Décortiquer alors les queues et les pinces, et les rouler dans le fumet d'écrevisse légèrement réduit.



Finition et Présentation

Disposer une bandelette de viennoise sur chaque filet de sole, gratiner au four et tailler les extrémités des filets en biseau.

Saucer le centre de grandes assiettes plates de crème de champignons, répartir autour les écrevisses et leur fumet, puis dresser les filets de sole au milieu et ajouter les bâtonnets de champignon de Paris ainsi que les lanières de peau croustillante.



Sole de petit bateau en goujonnettes

sauce – condiment façon **tartare,**
consommé de sole



Pour 4 personnes

Ingrédients

2 soles de 900 g pièce
fleur de sel

Panure à l'anglaise

3 œufs frais
10 cl de lait
2 cl de sauce de soja
200 g de farine tamisée
500 g de chapelure blanche
5 l d'huile de pépins de raisin
huile d'olive
fleur de sel

Sauce tartare

2 jaunes d'œufs cuits
10 g de purée verte
50 cl d'huile d'olives très mûres
2 c. à c. de câpres au sel
2 cornichons au vinaigre
2 oignons nouveaux
1/4 de botte de persil plat
1/4 de botte de cerfeuil
1/4 de botte de ciboulette
5 feuilles d'estragon
1 c. à c. de moutarde de Dijon
fleur de sel

Consommé de sole

les arêtes des soles
40 g de beurre
50 g d'échalotes
50 g d'oignons
100 g de parures de champignon
1 brindille de thym
1/2 feuille de laurier
60 cl d'eau
40 cl de champagne
1/4 de piment d'Espelette
queues de persil
fleur de sel

Clarification

50 g de vert de poireau
150 g de parures de sole (filets et barbes)
1 tomate bien mûre de 60 g
80 g de blanc d'œuf
fleur de sel

Finition et Présentation

Lorsque les goujonnettes ont pris une belle coloration blonde et régulière, les sortir à l'aide d'une écumoire, les éponger sur du papier absorbant et les assaisonner aussitôt de fleur de sel. Changer le papier absorbant afin d'obtenir une belle friture bien sèche et dresser cette dernière dans des serviettes pliées en artichaut.

Servir aussitôt avec le consommé de sole et la sauce tartare, tous deux présentés dans des coupelles individuelles.

Préparation des soles

Habiller et vider les soles, puis leur retirer la peau blanche ainsi que la peau grise. Lever les filets et ôter délicatement la couche nerveuse se trouvant sur la partie externe de ceux-ci à l'aide d'un couteau à lame fine.

Aplatir légèrement les filets de sole en les mettant entre deux feuilles de plastique, préalablement humidifiées pour éviter que la chair ne colle au plastique. Les mettre sur une plaque en Inox et les tailler en goujonnettes régulières de 6 x 1 cm.

Conserver les parures ainsi que les barbes pour la clarification du consommé. Retirer les parties sanguinolentes des arêtes de sole, les concasser et les faire dégorger pendant 10 minutes sous un filet d'eau froide.

Consommé de sole

Egoutter les arêtes de sole à l'aide d'une passoire.

Laver, égoutter et disposer les parures de champignon sur un tamis.

Eplucher, laver et émincer de manière régulière les oignons et les échalotes.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym et le laurier.

Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajouter la garniture aromatique et la faire suer sans coloration. Ajouter les arêtes de sole et laisser cuire doucement l'ensemble, sans coloration, pendant 5 minutes.

Mouiller avec l'eau froide et le champagne, ajouter le bouquet garni, les parures de champignon et de la fleur de sel, puis porter à ébullition. Laisser cuire pendant 20 minutes, en maintenant un léger frémissement et en écumant le plus souvent possible.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, retirer la cocotte de la source de chaleur, ajouter le piment d'Espelette et laisser reposer ce fumet de sole pendant 10 minutes.

Clarification du consommé

Laver le vert de poireau et l'éponger.

Retirer le pédoncule de la tomate, la laver, la couper en quartiers et retirer les pépins.

Passer les parures de sole, le vert de poireau et la tomate au hachoir muni de la grille fine, ajouter le blanc d'œuf, assaisonner légèrement de fleur de sel et mélanger énergiquement.

Transvaser le fumet de sole dans une casserole étroite mais suffisamment haute pour qu'il puisse cuire avec sa clarification, puis le porter à ébullition.

Verser le tiers du fumet sur la clarification en remuant sans cesse, reverser ce mélange dans la casserole et faire chauffer en continuant de remuer jusqu'à la première ébullition. Laisser cuire pendant 10 minutes sur le bord de la plaque du fourneau en maintenant un léger frémissement de manière qu'un bouchon se forme et puisse clarifier le consommé.

Rectifier alors l'assaisonnement, débarrasser le consommé dans un récipient en Inox en le filtrant à l'aide d'une mousseline, préalablement rincée sous l'eau froide et bien essorée, puis le refroidir aussitôt.

Panure à l'anglaise

Mélanger les œufs avec un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel, du poivre du moulin, le lait et la sauce de soja, puis débarrasser la préparation sur une plaque en Inox en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine.

Etaler une couche régulière de farine tamisée sur une autre plaque, et faire de même avec la chapelure sur une troisième plaque.

Confection de la sauce tartare

Effeuiller, laver, essorer et ciseler finement le persil plat, le cerfeuil et l'estragon.

Egoutter les cornichons et les tailler en brunoise régulière.

Laver, égoutter et émincer finement la ciboulette.

Egoutter les câpres et les rincer dans plusieurs bains d'eau afin de les dessaler. En concasser la moitié et conserver le reste dans un mortier.

Eplucher, laver et ciseler finement les oignons nouveaux.

Ajouter dans le mortier les jaunes d'œufs cuits, la purée verte, de la fleur de sel et la moutarde, puis mélanger à l'aide du pilon l'ensemble des ingrédients jusqu'à ce que les câpres soient réduites en purée.

Ensuite, émulsionner la sauce en imprimant au pilon un mouvement circulaire allant dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre pendant que l'on verse l'huile d'olives très mûres en filet régulier.

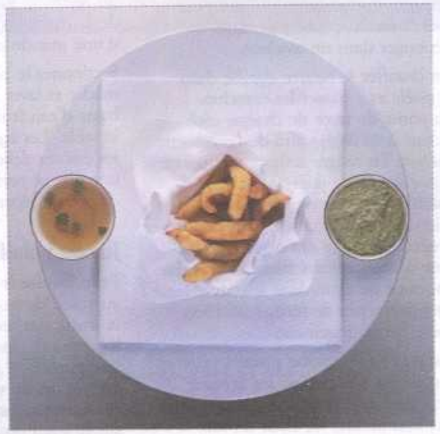
Ajouter les cornichons, les câpres, les oignons nouveaux ciselés et les herbes. Mélanger délicatement, rectifier l'assaisonnement et débarrasser la sauce tartare dans un récipient en Inox.

Cuisson des goujonnettes

Rouler les lanières de sole une à une dans la farine, les poser sur un tamis réservé à cet usage et secouer délicatement le tamis afin de retirer l'excédent de farine.

Les passer, toujours une à une, dans l'anglaise, les égoutter à l'aide d'une fourchette, les essuyer et les rouler dans la chapelure. Les enrober entièrement, les rouler une dernière fois et les disposer à plat sur une feuille de papier sulfurisé.

Porter l'huile de pépins de raisin à une température de 200 °C dans deux friteuses, puis plonger la moitié des goujonnettes de sole dans l'un de ces bains de friture et la seconde moitié dans l'autre bain.



Sole de petit bateau

en croûte de **pomme de terre** et **truffes**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	soles de 900 g pièce
20 cl	de beurre clarifié
1 kg	de grosses pommes de terre
40 cl	de beurre clarifié
	fleur de sel

Garniture

40 g	de truffes noires du Périgord
100 g	de mâche
15 cl	de vinaigrette de truffe
	fleur de sel
	huile d'olive

Jus de volaille à la truffe

15 cl	de jus de volaille
10 g	de truffe noire du Périgord hachée
10 g	de beurre

Préparation des soles

Habiller et vider les soles, puis leur retirer la peau blanche ainsi que la peau grise. Lever les filets et ôter délicatement la couche nerveuse se trouvant sur la partie externe de ceux-ci à l'aide d'un couteau à lame fine.

Aplatir légèrement les filets de sole en les mettant entre deux feuilles de plastique, préalablement humidifiées pour éviter que la chair ne colle au plastique.

Etaler les filets épais se trouvant à l'opposé du ventre sur une planche, et les assaisonner d'un peu de fleur de sel. Les recouvrir de lamelles de truffe, les assaisonner de nouveau avec une pincée de fleur de sel et les recouvrir avec les autres filets de sole.

Couper les extrémités afin d'obtenir 4 beaux rectangles identiques.

Préparation des pommes de terre

Eplucher les pommes de terre et les tailler en parallélépipèdes rectangles de 10 x 3 cm, puis en tranches régulières de 1 mm d'épaisseur. Les mettre dans un bain d'eau froide et les laver pour retirer la fécule, puis les égoutter et les éponger dans un torchon.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et y passer les tranches de pomme de terre de chaque côté pendant 2 secondes afin de faire sortir l'amidon. En ranger ensuite une partie sur une feuille de papier sulfurisé, préalablement beurrée, en les faisant se chevaucher légèrement afin de former un rectangle de 18 cm de longueur ; mettre à chaque extrémité une tranche de pomme de terre dans le sens inverse, ce qui permettra de fermer les filets de sole hermétiquement.

Renouveler l'opération jusqu'à obtenir 4 rectangles identiques, les arroser généreusement de beurre clarifié fondu et les assaisonner de fleur de sel.

Montage et cuisson

Disposer délicatement les filets de sole au milieu des rectangles de pomme de terre et replier ces derniers sur le poisson en veillant à ne pas créer de surépaisseur.

Faire chauffer le beurre clarifié dans deux poêles à poisson antiadhésives et démarrer sur feu doux la cuisson des filets de sole en galette de pomme de terre du côté de la présentation, c'est-à-dire sur la face opposée à celle où se trouve la soudure.

Lorsque la coloration est blonde et régulière, retourner les galettes et colorer les autres faces, en comptant 1 minute de cuisson pour chacune d'elles.

Garniture

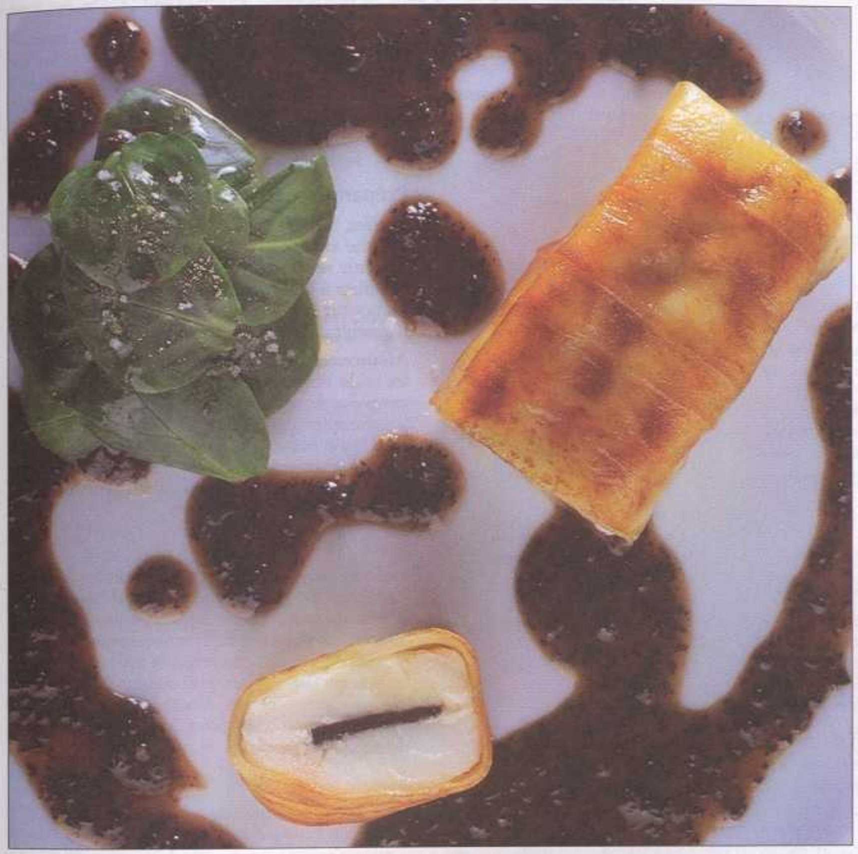
Brosser les truffes noires sous l'eau froide courante, les essuyer sur un torchon propre et sec et les éplucher avec un couteau à pointe fine ; garder les parures pour une autre préparation.

Couper un morceau de truffe 10 g, l'écraser sur une feuille de papier sulfurisé et débarrasser dans un récipient en Inox. Tailler le reste de la truffe en fines lamelles à l'aide d'une mandoline à truffes.

Sectionner le pied des bouquets de mâche et laver les feuilles dans plusieurs bains d'eau froide afin de retirer tout le sable. Les égoutter dans une passoire, les essorer délicatement, les ranger sur une plaque perforée et les recouvrir d'un linge légèrement humide.

Jus de volaille à la truffe

Faire fondre le beurre frais et le porter au stade de noisette, puis ajouter la truffe hachée et la faire suer légèrement. Assaisonner avec une pincée de fleur de sel, mouiller avec le jus de volaille et laisser infuser doucement, sans frémissement, sur le bord de la plaque du fourneau.





Finition et Présentation

Assaisonner la mâche de vinaigrette de truffe, de fleur de sel et de poivre du moulin.

Eponger les galettes de sole sur du papier absorbant, les couper en deux en biseau et les poser sur les assiettes. Dresser à côté un bouquet de mâche et ajouter autour un cordon de jus de volaille à la truffe, puis parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Sole de petit bateau dieppoise

Pour 4 personnes

Ingrédients

- soles de 500 g pièce
- 40 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- 100 g de champignons de Paris prêts à l'emploi
- 5 cl de vin blanc sec
- 5 cl de base de sauce
- fleur de sel

Sauce

- 200 g de beurre
- 100 g de champignons de Paris
- 600 g de base de sauce
- 125 g de jus de cuisson des moules
- 250 g de crème réduite
- 1 citron

Base de sauce

- les parures des soles
- 150 g de beurre
- 100 g d'échalotes taillées en grosses rouelles
- 150 g de champignons de Paris
- 5 cl de vin blanc
- 20 cl de gelée de pied de veau
- 40 cl de fond blanc de volaille
- 1 lanière de piment d'Espelette de 5 g
- 2 g de poivre noir du Sarawak en grains
- 1/4 de botte de persil

Garniture

- 80 crevettes bouquets
- 80 crevettes grises
- 800 g de moules de bouchot
- 50 g d'échalotes
- 10 cl de vin blanc sec du Val de Loire
- 48 champignons de Paris (boutons de guêtre)
- 50 g de beurre
- 1 brindille de thym
- 1/2 feuille de laurier

Préparation et cuisson des soles

Ecailler, habiller et vider les soles. Retirer la peau blanche et la peau grise, puis enlever la couche nerveuse se trouvant sur la partie externe des filets à l'aide d'un couteau à lame fine. Sectionner la tête et la queue des soles afin d'obtenir de beaux tronçons.

Assaisonner ces derniers de fleur de sel et les raidir dans un sautoir avec du beurre moussant sur chaque face. Ajouter les champignons de Paris, laisser suer et déglacer avec le vin blanc et la base de sauce, puis cuire au four à couvert. Au terme de la cuisson, retirer les soles et les laisser reposer dans un endroit tiède.

Sauce

Emincer les champignons de Paris et les faire suer dans 100 g de beurre moussant. Ajouter la base de sauce, laisser infuser pendant environ 30 minutes et passer au chinois étamine. Faire réduire de moitié cette infusion avec le jus de cuisson des moules, puis monter le mélange avec le reste de beurre. Ajouter la crème réduite, rectifier l'assaisonnement et acidifier d'un trait de jus de citron en fin de cuisson.

Base de sauce

Faire suer les parures de sole dans le beurre moussant. Lorsque les sucs commencent à apparaître, ajouter les échalotes et les champignons de Paris, faire suer l'ensemble et déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire, ajouter la gelée de pied de veau et le fond blanc de volaille, puis porter à ébullition. Ecumer, ajouter les grains de poivre noir et le piment d'Espelette, et cuire pendant environ 45 minutes à petit frémissement.

Au terme de la cuisson, laisser infuser pendant 10 minutes avec le persil.

Garniture

Sectionner la tête des champignons, puis laver ces derniers et les égoutter. Les rouler dans une noix de beurre moussant, les assaisonner de fleur de sel et de jus de citron, puis les étuver à blanc dans leur eau de végétation et les glacer à terme.

Décortiquer les crevettes bouquets et les crevettes grises, les saisir dans du beurre moussant et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Gratter les moules, leur retirer le pied et les laver en les frottant les unes contre les autres, puis les égoutter dans une passoire. Eplucher et ciseler finement les échalotes. Jeter les moules dans un sautoir, ajouter les échalotes, le vin blanc sec, le thym et le laurier, couvrir et porter le plus rapidement possible à ébullition sur feu vif.

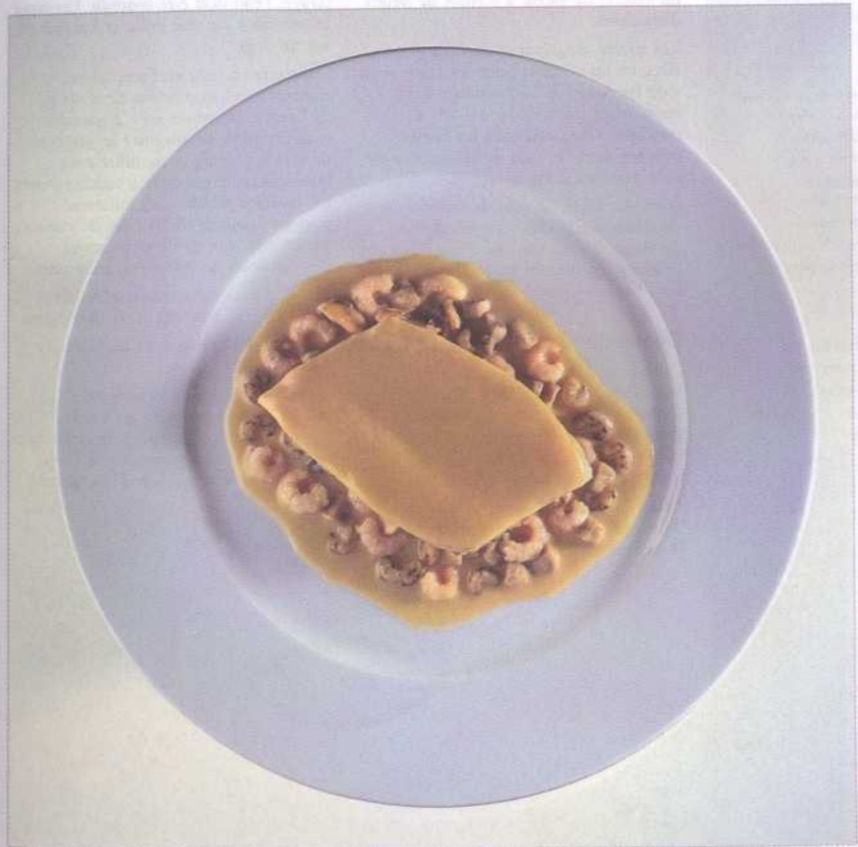
Lorsque les moules sont juste ouvertes, les égoutter dans une passoire posée sur un récipient en Inox. Supprimer l'une des deux coquilles de chacune des moules et sortir délicatement ces dernières, puis les ébarber sans les abîmer et retirer le nerf se trouvant dans la coquille.

Rassembler tous les éléments de la garniture et les lier avec 2 cl de sauce.



Finition et Présentation

Disposer la sole au centre des assiettes, ajouter les crevettes, les moules et les champignons autour, puis saucer généreusement le tout et servir aussitôt.



Sole de l'île de Ré en épais filet à la viennoise

morilles légèrement **crémées**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	soles de 800 g pièce
20 cl	de jus de morille
5 cl	de vin jaune
1,5 cl	de crème montée
	beurre demi-sel
	fleur de sel

Garniture

500 g	de morilles fraîches de taille moyenne
40 g	d'échalotes
3	gousses d'ail
20 cl	de bouillon de pot-au-feu
80 g	de beurre
200 g	de pousses d'épinard
	sel de morille

Viennoise

75 g	de beurre
50 g	de chapelure
10 g	de parmesan
1	pointe de couteau d'ail frais

Préparation et cuisson des soles

Ebarber, écailler et dépouiller les soles. Lever les filets et les parer, puis les disposer côté intérieur face à soi, les beurrer et les saler très légèrement. Reconstituer les soles en mettant les filets tête-bêche, un dos avec un ventre, de façon à former de belles demi-soles.

Les rouler séparément dans du papier film, en les serrant, pour les cuire sous vide (pression à 3,2 ; soudure à 7), les plonger dans un bain à 85 °C pendant 3 minutes, puis les laisser reposer dans les sacs de cuissons sous vide pendant 2 minutes.

Sortir les filets de sole des sacs de cuisson, disposer une bandelette de viennoise sur chacun d'eux, faire gratiner légèrement au four et tailler les filets en biseau.

Confection de la viennoise

Faire fondre le beurre dans une sauteuse, ajouter la chapelure et remuer sans cesse jusqu'à ce qu'elle devienne blonde. Refroidir sur glace, puis ajouter le parmesan, l'ail et du poivre du moulin.

Etaler la viennoise entre deux feuilles de papier sulfurisé pour qu'elle soit bien fine, et laisser durcir.

Garniture

Sectionner la queue des morilles et tourner les têtes pour les égaliser, puis passer ces dernières dans plusieurs bains d'eau légèrement tiède et terminer le nettoyage à l'aide un pinceau. Au terme du dernier lavage, l'eau doit être limpide. Egoutter les morilles sur une grille et les essorer sur un linge.

Dans une cocotte en fonte, faire tomber les champignons dans 40 g de beurre moussant avec 2 gousses d'ail écrasées, assaisonner légèrement de sel de morille et mouiller avec le bouillon de pot-au-feu. Laisser étuver les morilles pendant 10 minutes, puis les égoutter de leur jus de cuisson sur un bac avec grille et préparer des portions de 100 g par personne.

Faire suer les échalotes ciselées dans une sauteuse avec une noix de beurre.

Equeuter les épinards et les laver à grande eau.

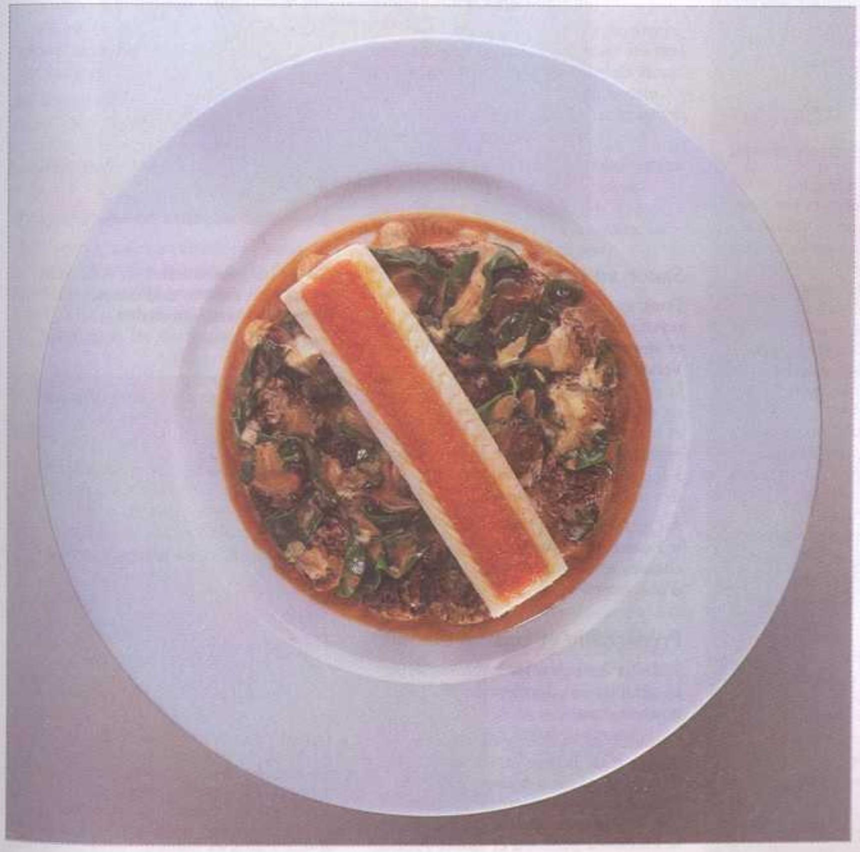
Chauffer le reste de beurre dans une sauteuse jusqu'à ce qu'il soit noisette, ajouter les épinards et les faire juste tomber en les remuant à l'aide d'une fourchette piquée d'une gousse d'ail.



Finition et Présentation

Dresser les morilles dans les assiettes, ajouter la crème montée ainsi que le vin jaune, puis saucer de jus de morille.

Répartir harmonieusement les pousses d'épinard et poser les tronçons de sole au milieu des assiettes, sur les morilles.





Sole côtière en filet

champignons de Paris,
sauce au **château-chalon**

Pour 4 personnes



Ingrédients

5	soles de 500 g pièce
15 g	de beurre
3 cl	de château-chalon
2 cl	de sauce au château-chalon
4	lanières de peau blanche croustillante
1	citron
	fleur de sel

Sauce au château-chalon

	les arêtes et les parures des soles
2	cuisses de volaille
30 g	de brunoise d'oignons
30 g	de brunoise de carottes
30 g	de brunoise de céleri-branche
250 g	de brunoise de champignons de Paris
8 cl	de château-chalon
25 cl	de gelée de pied de veau
50 cl	de bouillon de poule
40 g	de beurre noisette
30 g	de beurre
	fleur de sel
	poivre en grains

Garniture

48	champignons de Paris (boutons de guêtre)
20 g	de beurre
1	citron
	fleur de sel

Sauce au château-chalon

Dans une cocotte en fonte, faire revenir les cuisses de volaille concassés et ajouter les légumes en brunoise. Verser le château-chalon, mouiller avec la gelée de pied de veau et le bouillon de poule, puis ajouter les arêtes et les parures de sole, préalablement raidies dans le beurre noisette. Cuire à feu doux, en dépouillant des impuretés, pendant 20 minutes.

Au terme de la cuisson, lier avec le beurre, ajouter un trait de château-chalon, assaisonner et filtrer à l'aide d'une étamine.

Préparation et cuisson des soles

Habiller les soles, les lever en filets et détailler ces derniers en 20 belles goujonnettes.

Chauffer un sautoir, y déposer une noix de beurre et, lorsqu'il devient moussant, raidir à blanc les goujonnettes. Ajouter le vin et les champignons de Paris, puis conduire la cuisson à petit feu et laisser réduire.

Glacer les goujonnettes de sole dans les sucs de cuisson additionnés de sauce au château-chalon.

Garniture

Sectionner le pied des champignons. Tourner les têtes, les laver et les égoutter.

Les rouler dans une noix de beurre moussant, les assaisonner de fleur de sel et de jus de citron, puis les étuver à blanc dans leur eau de végétation et les glacer à terme.

Finition et Présentation

Dresser les goujonnettes de sole, les champignons et les lanières de peau croustillante sur de grandes assiettes rondes de façon très aérienne. Napper avec une partie de la sauce, que l'on aura acidifiée d'un trait de jus de citron, et servir le reste à part, en saucière.

Sole de l'île de Ré

et **pointes d'asperge** violette cuites **au plat, jus** simple aux **mousserons des prés** étuvés, **écrevisses « pattes rouges » raidies**

Pour 4 personnes

Base de sole au vin jaune

Faire suer les parures de sole dans du beurre moussant ; quand les sucs commencent à apparaître, ajouter les échalotes et les champignons, tous deux préalablement taillés en grosses rouelles.

Déglacer avec le vin jaune, faire réduire légèrement et ajouter la gelée de pied de veau et le fond blanc. Porter à ébullition et écumer les impuretés si nécessaire, puis ajouter les épices et laisser cuire pendant environ 30 minutes.

Au terme de la cuisson, infuser cette base avec les queues du persil pendant 15 minutes et passer au chinois étamine.

Préparation et cuisson des soles

Ebarber les soles et enlever la peau blanche ainsi que la peau grise. Vider soigneusement les poissons, les rincer sous l'eau courante et les éponger sur un linge, puis les découper en deux dans le sens de la longueur pour ne conserver que les dos et réserver les ventres pour une autre préparation.

Inciser légèrement les dos de sole et les assaisonner de fleur de sel. Les marquer en cuisson dans une poêle avec un trait d'huile d'olive, puis les débarrasser sur une grille.

Equeuter et laver les mousserons. Eplucher les asperges et les couper en biseau à 5 cm de longueur.

Mettre les mousserons et les asperges dans un plat beurré, puis poser les dos de sole au centre, assaisonner de fleur de sel et ajouter une noix de beurre. Arroser de 10 cl de base de sole au vin jaune et cuire au four à 180 °C.

Au terme de la cuisson, la température à cœur doit atteindre 50 °C pour une température finale de 54 °C ; sortir du four et réserver les soles sur une grille au chaud. Récupérer les mousserons et les asperges, puis filtrer la sauce au chinois, lier avec une noix de beurre et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.



Finition et Présentation

Mettre au point la sauce avec le reste de base de sole, la corser et l'acidifier d'un trait de vin jaune.

Jeter les queues d'écrevisse dans un sautoir et les rouler dans le beurre d'écrevisse.

Dresser la sole au centre des assiettes, répartir harmonieusement les mousserons, les asperges et les queues d'écrevisse autour, puis saucer généreusement et ajouter un trait de beurre d'écrevisse.

Ingrédients

4	soles de 800 g pièce
40 g	de beurre
150 g	de mousserons
2 cl	d'huile d'olive

Base de sole au vin jaune

	les parures des soles
50 g	de beurre
50 g	d'échalotes
50 g	de champignons de Paris
20 cl	de vin jaune
100 g	de gelée de pied de veau
200 g	de fond blanc de volaille
5 g	de poivre noir en grains
1	lanière de piment d'Espelette de 2 g
1/4	de botte de persil

Garniture

16	asperges violettes
20	grosses écrevisses « pattes rouges » cuites
3	gousses d'ail
1/2	bouquet de persil
50 g	de beurre d'écrevisse
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	fenouil sec
	poivre noir

Sole de Noirmoutier en tronçons

jus – garniture **grenobloise**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	soles de 500 g pièce
15 cl	de beurre clarifié
20 g	de beurre
4	lanières de peau blanche séchée
	fleur de sel

Garniture

800 g	de pommes de terre à chair ferme
100 g	de beurre demi-sel
	pluches de persil
	fleur de sel
	gros sel gris de mer

Garniture grenobloise

2	tranches de pain de mie de 3 mm d'épaisseur pièce
2 c. à s.	de câpres au sel
3	citrons jaunes
1/4	de botte de persil plat
50 g	de beurre
20 cl	de beurre clarifié
	fleur de sel

Jus grenobloise

20 cl	de bouillon de poule
5 g	de câpres au sel
1/4	de bouquet de persil
1	citron
150 g	de beurre noisette

Préparation et cuisson des soles

Ecailler, habiller et vider les soles. Retirer la peau blanche et la peau grise, puis ôter la couche nerveuse se trouvant sur la partie externe des filets à l'aide d'un couteau à lame fine. Sectionner la tête et la queue des soles afin d'obtenir de beaux tronçons réguliers de forme rectangulaire.

Faire chauffer le beurre clarifié dans deux poêles à poisson antiadhésives. Assaisonner les tronçons de sole de fleur de sel et les saisir en leur donnant une belle coloration blonde pendant 3 minutes, puis les retourner, ajouter le beurre et finir la cuisson en les arrosant sans cesse de beurre moussant.

Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter sur une grille en Inox, les couvrir d'une feuille de papier d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 minutes au-dessus du fourneau.

Garniture

Laver les pommes de terre sous l'eau froide courante, les mettre dans une casserole et les recouvrir d'eau froide, puis ajouter une poignée de gros sel gris de mer et les cuire en maintenant un léger frémissement.

Egoutter les pommes de terre et les faire sécher pendant 5 minutes au four à 140 °C. Ensuite, les éplucher, les mettre dans un récipient posé sur un bain-marie et les écraser avec une fourchette, en gardant toutefois de gros morceaux. Ajouter le beurre demi-sel par petits morceaux et l'incorporer, toujours avec la fourchette, puis ajouter quelques pluches de persil concassé et mélanger.

Vérifier l'assaisonnement, corner le récipient, le couvrir d'un film et réserver au chaud.

Garniture grenobloise

Parer les tranches de pain de mie et les tailler en cubes de 3 mm de côté. Dans une poêle, chauffer légèrement le beurre clarifié, y jeter les croûtons et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils aient une belle coloration blonde et régulière. Les égoutter dans une passoire, les débarrasser sur du papier absorbant et les réserver au chaud.

Egoutter les câpres et les rincer sous l'eau froide courante, puis les égoutter de nouveau.

Effeuiller, laver, essorer et ciseler finement les feuilles de persil plat.

Peler à vif 2 citrons, lever les suprêmes délicatement et tailler ces derniers dans le sens de la largeur en triangles de 3 mm d'épaisseur. Presser les parures ainsi que le dernier citron entier, puis filtrer le jus obtenu à l'aide d'une petite passoire.

Faire fondre le beurre dans une poêle puis, lorsqu'il est noisette, ajouter les suprêmes avec le jus de citron, et les faire fondre de manière à obtenir une marmelade.

Jus grenobloise

Réduire à glace le bouillon de poule, ajouter les câpres et le persil, puis laisser infuser pendant 15 minutes. Passer au chinois, émulsionner avec le beurre noisette et acidifier d'un trait de jus de citron.

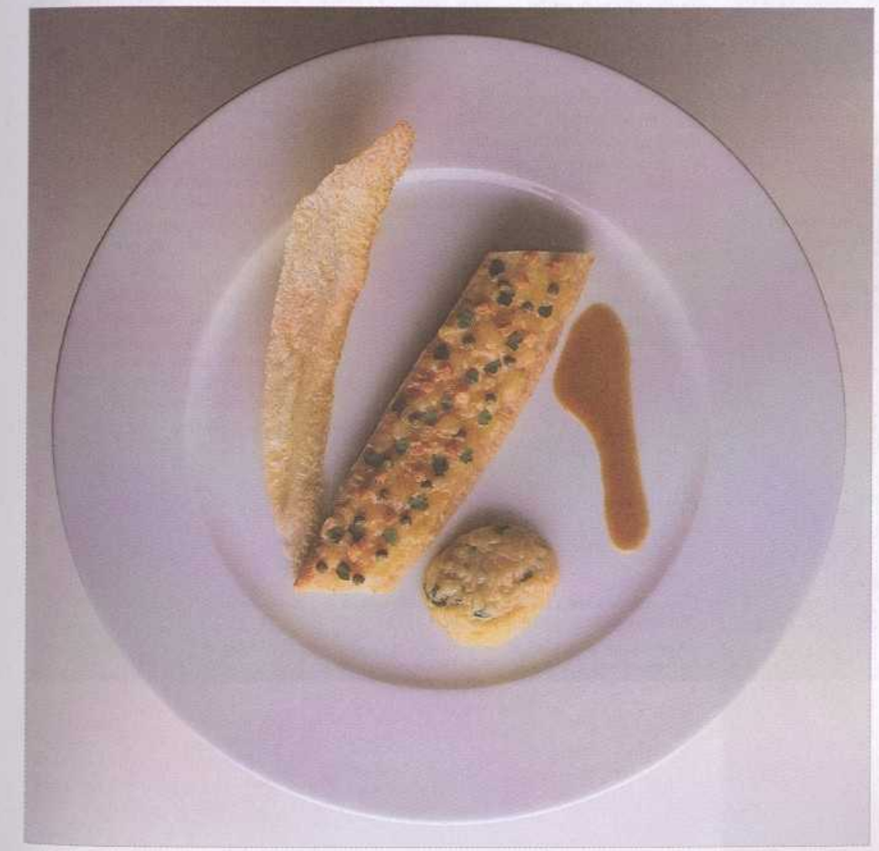


Finition et Présentation

Lever les arêtes des soles, reconstituer les tronçons et les dresser sur les assiettes avec les pommes de terre écrasées.

Recouvrir les soles de marmelade de citron et répartir les autres éléments de la garniture (persil, câpres et croûtons) par-dessus, puis ajouter les lanières de peau blanche séchée.

Saucer de jus grenobloise, parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Sole

pommes nouvelles et poireaux de Noirmoutier jus d'araignée de mer

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	soles de 900 g pièce
20 g	de beurre demi-sel
50 cl	de jus d'araignée de mer
	fleur de sel

Garniture

2	araignées de mer
1	feuille de basilic
30 g	de pulpe de citron
2	grosses pommes de terre à chair non farineuse
8	poireaux moyens
500 g	de beurre clarifié
1 cl	de jus de truffe
2 cl	d'huile d'olives très mûres
	fleur de sel

Préparation et cuisson des soles

Habiller les soles, les lever en filets et ôter la membrane nerveuse à l'aide d'un couteau « filet de sole ».

Disposer les filets sur le plan de travail, côté intérieur face à soi, les beurrer légèrement et saler, puis les reconstituer en les mettant tête-bêche et en associant un dos avec un ventre de façon à former de belles demi-soles.

Les rouler séparément dans du papier film, en les serrant, pour les cuire sous vide (pression à 3,2 ; soudure à 7) ; les plonger dans un bain à 85 °C pendant 3 minutes, puis les laisser reposer dans les sacs de cuissons sous vide pendant 2 minutes.

Après avoir sorti les filets de sole des sacs de cuisson, les glacer avec 2 cl de jus d'araignée réduit à glace et tailler les extrémités en biseau afin de constituer de beaux tronçons.

Garniture

Séparer les pattes des coffres des araignées de mer. Réserver ces derniers pour un jus et cuire les pattes dans un court-bouillon pendant 3 minutes avant de les décortiquer, en veillant à ne pas briser la chair. Réunir dans une sauteuse l'araignée et la pulpe de citron, parfumer avec la feuille de basilic et rectifier l'assaisonnement.

Tailler dans les pommes de terre 60 fines lamelles de 1 mm d'épaisseur.

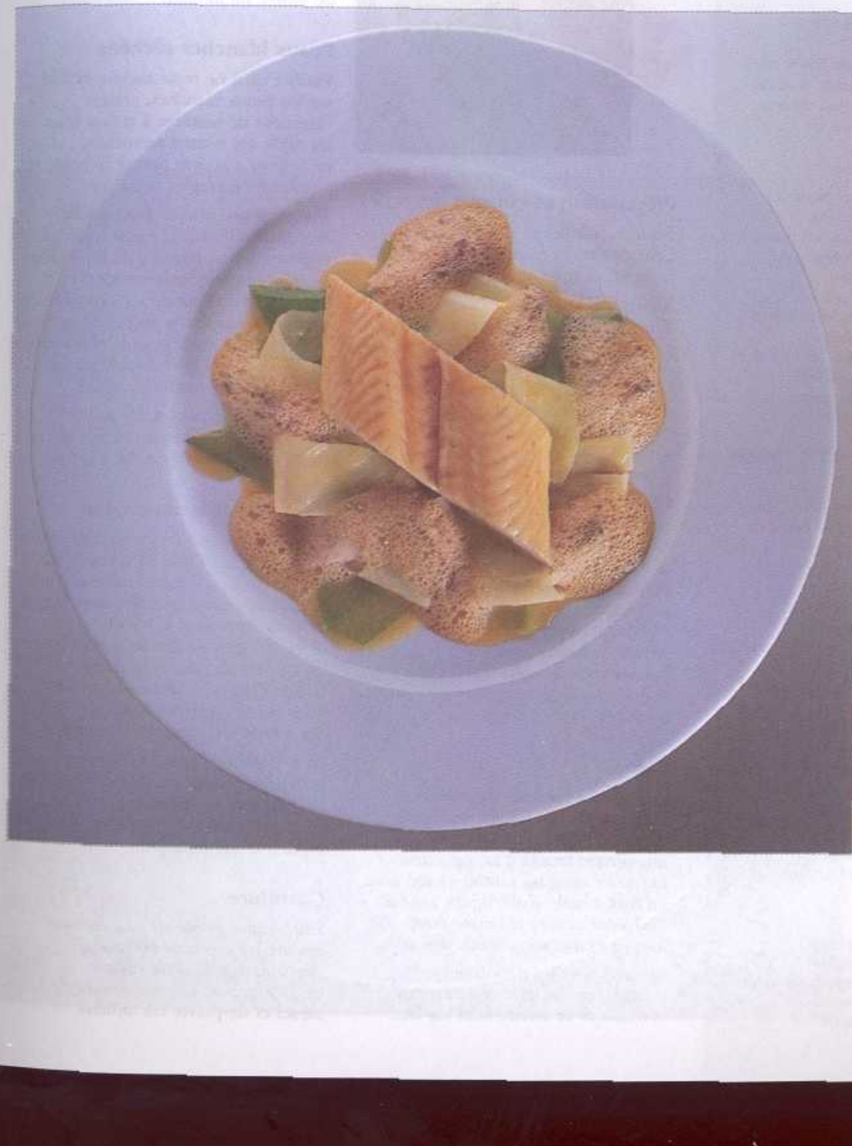
Faire chauffer le beurre clarifié à 85 °C, y plonger les lamelles de pomme de terre et les laisser cuire pendant 45 minutes, en veillant à ce que la température du beurre ne dépasse jamais 85 °C.

Préparer les poireaux et les cuire dans de l'eau bouillante salée, puis les rafraîchir, les égoutter sur une grille et défaire les feuilles. Les mélanger aux pommes de terre, ajouter le jus de truffe et l'huile d'olives très mûres, et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Finition et Présentation

Dresser à l'assiette l'araignée de mer en la mêlant harmonieusement aux poireaux et aux pommes de terre.

Saucer de jus d'araignée de mer chauffé et émulsionné, puis disposer les tronçons de sole glacés sur la garniture et servir aussitôt.



Sole de Noirmoutier

tartinée de **crevettes bouquets,**
sauce au **château-chalon**

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	soles de 500 g pièce
40 g	de beurre clarifié
40 g	de beurre demi-sel
	fleur de sel

Farce

75 g	de noix fraîches concassées
75 g	d'échalotes ciselées
75 g	d'hygrophores de mars
75 g	de crevettes bouquets vivantes
1/4	de botte de ciboulette ciselée
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson

Sauce au château-chalon

	les arêtes et les parures des soles
2	cuisses de volaille
30 g	de brunoise d'oignons
30 g	de brunoise de carottes
30 g	de brunoise de céleri-branche
250 g	de brunoise de champignons de Paris
8 cl	de château-chalon
25 cl	de gelée de pied de veau
50 cl	de bouillon de poule
40 g	de beurre noisette
30 g	de beurre
1	citron
	fleur de sel
	poivre en grains

Garniture

50 g	de beurre de crustacés
60	crevettes bouquets décortiquées
	fleur de sel

Préparation et cuisson des soles

Ecailler, habiller et vider les soles. Leur enlever la peau grise et la peau blanche, et réserver cette dernière.

Retirer délicatement à l'aide d'un couteau à fine lame la couche nerveuse se trouvant sur la partie externe des filets, puis sectionner la tête et la queue des soles afin d'obtenir de beaux tronçons réguliers de forme rectangulaire. Les mettre sur une plaque en Inox, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Chauffer le beurre clarifié dans deux poêles à poisson antiadhésives. Assaisonner les tronçons de sole de fleur de sel et les saisir en leur donnant une légère coloration blonde, puis tartiner une face de chaque tronçon de farce et marquer à nouveau. Ajouter le beurre demi-sel et finir la cuisson en arrosant sans cesse le poisson de beurre moussant (compter 3 minutes de cuisson pour chaque face).

Farce

Nettoyer le pied des hygrophores de mars, les laver dans une bassine d'eau claire et les égoutter sur une plaque munie d'un égouttoir. Les saisir dans un sautoir chaud avec un filet d'huile d'olive, puis ajouter l'échalote ciselée et laisser cuire jusqu'à évaporation totale des sucs.

Ajouter alors les noix fraîches concassées, lier avec les crevettes concassées et mettre hors du feu.

A froid, ajouter la ciboulette ciselée et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Peaux blanches séchées

Vérifier qu'il ne reste aucune écaille sur les peaux blanches, gratter l'intérieur de manière à retirer tous les nerfs qui restent accrochés, en veillant à ne pas percer la peau, et y tailler 4 rectangles réguliers.

Recouvrir une plaque d'une feuille de papier sulfurisé, la huiler légèrement et poser dessus, bien à plat, les lanières de peau blanche. Assaisonner légèrement de fleur de sel, recouvrir d'une seconde feuille de papier sulfurisé huilé et d'une autre plaque, puis mettre au four à 160 °C pendant 10 minutes afin de faire sécher les peaux.

A l'issue de la cuisson, les peaux doivent être translucides et très sèches ; les conserver sur une grille en Inox.

Sauce au château-chalon

Dans une cocotte en fonte, faire revenir les cuisses de volaille concassées et ajouter les légumes en brunoise. Verser le château-chalon, mouiller avec la gelée de pied de veau et le bouillon de poule, puis ajouter les arêtes et les parures de sole, préalablement raidies dans le beurre noisette. Cuire à feu doux, en dépouillant des impuretés, pendant 20 minutes.

Au terme de la cuisson, lier avec le beurre, ajouter un trait de château-chalon, puis assaisonner, acidifier d'un trait de jus de citron et filtrer à l'aide d'une étamine.

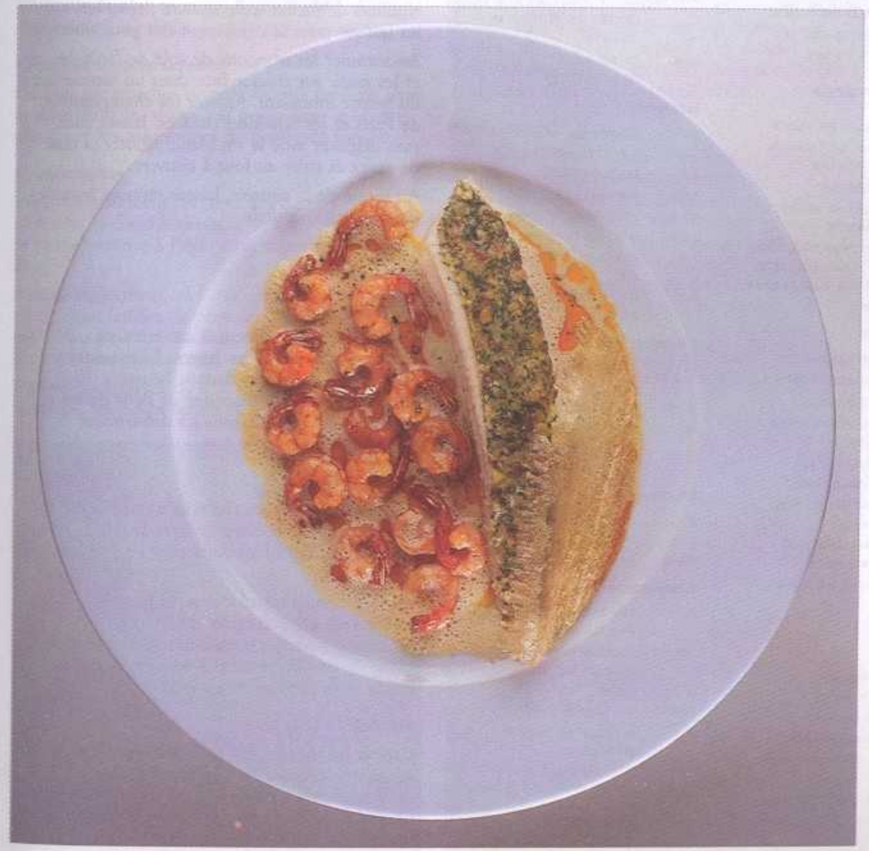
Garniture

Faire sauter vivement à la dernière minute les crevettes bouquets décortiquées dans du beurre de crustacés et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Finition et Présentation

Dresser de façon très aérienne les tronçons de sole farcis, les lanières de peau blanche séchée et les crevettes sur de grandes assiettes rondes. Napper avec une partie de la sauce au château-chalon et présenter le reste à part, en saucière.





Sole de petit bateau à la normande



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 soles de 600 g pièce
- 4 champignons de Paris de 40 g pièce
- 50 g de beurre
- 50 g d'échalotes
- 400 g de base de sauce
- 4 cl de vin blanc sec
- fleur de sel

Sauce normande

- 200 g de base de sauce
- 150 g de jus de cuisson des moules
- 250 g de beurre
- 500 g de crème réduite de moitié
- 200 g d'huîtres marennes d'Oléron de chez Gérard Gillardeau
- 1 citron

Base de sauce

- 100 g de beurre
- 200 g de parures de sole
- 75 g d'échalotes
- 100 g de champignons de Paris
- 5 gousses d'ail
- 25 cl de vin blanc
- 10 cl de gelée de pied de veau
- 25 cl de fond blanc de volaille
- queues de persil

Garniture

Moules

- 0,5 l de moules de bouchot
- 50 g d'échalotes
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de vin blanc sec
- 50 g de beurre
- 5 branches de persil
- 1 branche de fenouil sec

Huîtres

- 4 huîtres marennes d'Oléron de chez Gérard Gillardeau
- 1,5 cl de base de sauce

Crevettes

- 12 crevettes bouquets vivantes
- 30 g de beurre de crustacés

Ecrevisses

- 4 écrevisses « pattes rouges »
- 3 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de persil
- 50 g de beurre d'écrevisse
- 2 cl d'huile d'olive
- 1 brindille de fenouil sec
- 2 g de poivre noir en grains

Champignons

- 4 champignons de Paris de 40 g pièce
- 30 g de beurre
- 10 cl de fond blanc de volaille
- fleur de sel

Croûtons

- 2 tranches de pain de mie
- 50 g de beurre clarifié

Goujonnettes

- les parties basses des soles
- 500 g de chapelure fraîche de pain de mie
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 2 l d'huile de pépins de raisin
- fleur de sel

Truffe

- 4 lamelles de truffe noire

Préparation et cuisson des soles

Ecailler, habiller et vider les soles. Leur ôter la peau blanche et la peau grise, puis retirer délicatement la couche nerveuse se trouvant sur la partie externe des filets à l'aide d'un couteau à lame fine. Sectionner la tête et la queue des soles afin d'obtenir de beaux tronçons réguliers de forme rectangulaire ; réserver les queues pour la confection des goujonnettes.

Assaisonner les tronçons de sole de fleur de sel et les raidir sur chaque face dans un sautoir avec du beurre moussant. Ajouter les champignons de Paris et les échalotes ciselées, laisser suer, puis déglacer avec le vin blanc, ajouter la base de sauce et cuire au four à couvert.

Au terme de la cuisson, laisser reposer les soles dans un endroit tiède.

Garniture

Crevettes

Décortiquer entièrement 8 crevettes, et seulement la queue des autres. Faire sauter vivement les crevettes dans le beurre de crustacés, les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, puis les débarrasser sur une grille.

Champignons

Tourner les têtes des champignons et les jeter au fur et à mesure dans de l'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Dans une sauteuse en cuivre, faire suer légèrement avec une noix de beurre les champignons égouttés, mouiller avec le fond blanc de volaille et cuire à couvert. A terme, glacer dans les sucs de cuisson.

Moules

Gratter les moules, les laver plusieurs fois et les égoutter. Eplucher l'échalote, la ciseler et la faire suer au beurre dans une cocotte de petite taille. Ajouter la gousse d'ail écrasée, les moules, le vin blanc et les branches de persil et de fenouil sec, puis cuire à couvert à feu modéré jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Les égoutter, en veillant à conserver le jus de cuisson, les mettre à refroidir rapidement, leur enlever les coquilles et les ébarber.

Ecrevisses

Séparer le corps de la tête des écrevisses. Cuire les pinces dans un court-bouillon aromatisé de fenouil sec et de poivre noir pendant 2 minutes. Rôtir les queues dans une cocotte pendant 3 minutes, puis ajouter les gousses d'ail écrasées ainsi que les queues de persil et laisser infuser pendant 10 minutes dans la cocotte, couverte d'un linge humide.

Après refroidissement, décortiquer les pinces et les queues avant de les raidir dans le beurre d'écrevisse.

Huîtres

Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau et les sortir de leur coquille. Au moment de l'emploi, les tiédir dans la base de sauce.

Croûtons de pain de mie

Couper les tranches de pain de mie en deux dans la diagonale, les dorer à la poêle dans le beurre clarifié et les assaisonner de poivre du moulin.

Goujonnettes

Lever délicatement les filets des queues de sole et retirer la couche nerveuse se trouvant sur la partie externe à l'aide d'un couteau à lame fine.

Aplatir légèrement les filets après les avoir mis entre deux feuilles de plastique, légèrement mouillées pour que la chair n'y colle pas, puis les tailler en sifflets réguliers de 6 x 1 cm.

Rouler ces lanières de sole une à une dans la farine, les poser sur un tamis et secouer délicatement afin de retirer l'excédent de farine. Les passer ensuite, toujours une à une, dans l'anglaise, les égoutter à l'aide d'une fourchette, les essuyer et les enrober entièrement de chapelure. Les ranger bien à plat, les unes à côté des autres, sur une feuille de papier sulfurisé.

Faire chauffer deux bains d'huile de pépins de raisin et les porter à 180 °C. Plonger la moitié des goujonnettes dans chacun des bains de friture puis, lorsqu'elles ont pris une belle coloration blonde et régulière, les sortir à l'aide d'une écumoire, les éponger sur du papier absorbant et les assaisonner de fleur de sel.



Sauce normande

Réunir dans une casserole la base de sauce, le jus de cuisson des moules et la crème réduite de moitié. Porter à ébullition et monter au beurre.

Réserver une petite partie de la sauce pour glacer la sole, puis ajouter les huîtres égouttées dans le reste, mixer au thermomixeur et filtrer à l'aide d'un chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement et acidifier d'un trait de jus de citron.

Base de sauce

Faire fondre le beurre dans un sautoir de cuivre de grande taille, ajouter les échalotes, les champignons de Paris et les gousses d'ail en chemise. Laisser suer sans coloration, ajouter les parures de sole et laisser suer de nouveau, puis déglacer avec le vin blanc et réduire en partie. Mouiller avec la gelée de pied de veau et le fond blanc, et cuire à petit feu durant 30 minutes.

Au terme de la cuisson, égoutter dans une passoire et filtrer à l'aide d'un chinois étamine.

Finition et Présentation

Lever les arêtes des tronçons de sole, reconstituer ces derniers et les glacer avec la sauce non liée d'huître.

Dresser la sole au centre des assiettes, disposer autour les différentes garnitures, puis présenter la sauce à part, en cassolette, et saucer devant les convives.

Sole côtière

cuite en **feuilles de figuier sauce dolce forte,**
tombée de vert de blette, grosses **côtes braisées**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	soles de 800 g pièce
20	feuilles de figuier
4	figues
15	grains de poivre noir
10	grains de poivre à queue (Indonésie)
1/2	gousse de vanille
4	fines tranches de citron
3 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Garniture

2	pieds de blettes à côte charnue (ou 16 côtes)
20 cl	de fond blanc de volaille
3 cl	d'huile d'olive
50 g	de beurre
1	gousse d'ail
4	figues
5	fines tranches de citron
10	grains de poivre noir

Sauce dolce-forte

150 g	d'échalotes
6	gousses d'ail
60 cl	de fond blanc de volaille
6 g	de poivre noir en grains
2	têtes de sole
1	bouquet garni (persil, thym, laurier, romarin)
10	figues
1	gousse de vanille
1	orange
10 cl	de vinaigre de xérès
20 g	de beurre
	le zeste d'un demi-citron
	le zeste du quart d'une orange
	huile d'olive pour cuisson

Habiller les soles, les ébarber, leur retirer la peau blanche et la peau grise, puis leur sectionner la queue et la tête. Les ébarber au ras des filets et retirer les nerfs. Détailler dans chaque sole 2 tronçons d'un poids net de 190 g pièce et les sécher soigneusement sur un linge.

Tapisser le fond d'une cocotte en Pyrex de feuilles de figuier nettoyées, puis y ranger les tronçons de sole assaisonnés, les figues coupées en quartiers, la gousse de vanille, les poivres et les tranches de citron. Arroser d'un filet d'huile d'olive, recouvrir du reste des feuilles de figuier en veillant à ce que les soles soient enveloppées de façon hermétique, et cuire au four à 180 °C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 50 °C (pour être à terme de 54 °C).

Sauce dolce-forte

Faire suer sans coloration l'échalote taillée en grosses rouelles et l'ail en chemise dans une cocotte. Mouiller avec le fond blanc, porter à ébullition et écumer, puis ajouter les têtes de sole, 5 g de poivre noir et le bouquet garni. Cuire pendant 30 minutes à feu très doux avant de filtrer ce bouillon gélatineux.

Dans une sauteuse chaude, verser un filet d'huile d'olive, ajouter une noix de beurre et faire revenir vivement les figues coupées en quartiers avec les zestes d'agrumes, la vanille et le reste de poivre noir en grains.



Déglacer avec le vinaigre et le jus de l'orange, verser le bouillon gélatineux et cuire rapidement jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Filtrer alors et assaisonner de nouveau.

Garniture

Séparer le vert des côtes de blette.

Retirer les filaments des côtes, égaliser les extrémités et les tailler en biseau. Les mettre au fur et à mesure dans de l'eau froide additionnée de quelques gouttes d'acide ascorbique.

Etuver les côtes de blette dans du beurre moussant, mouiller avec le fond blanc de volaille et cuire à couvert jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et enrobées de leur jus de cuisson. Les tailler ensuite en gros sifflets de 8 cm de longueur.

Dénerver le vert des blettes, le laver, l'égoutter et le faire tomber dans une poêle en le remuant avec une fourchette piquée d'ail.

Couper les figues en quatre et les confire au four à 80 °C durant 50 minutes avec les tranches de citron et les grains de poivre noir dans un plat huilé.

Finition et Présentation

Ranger les côtes et le vert de blette en fond d'assiette et ajouter les quartiers de figue confite. Dresser les tronçons de sole sur la garniture et les napper de sauce devant les convives.



Solette dite « langue d'avocat »

finement **panée** de poudre d'**amandes** et de **citrons**

Pour 4 personnes



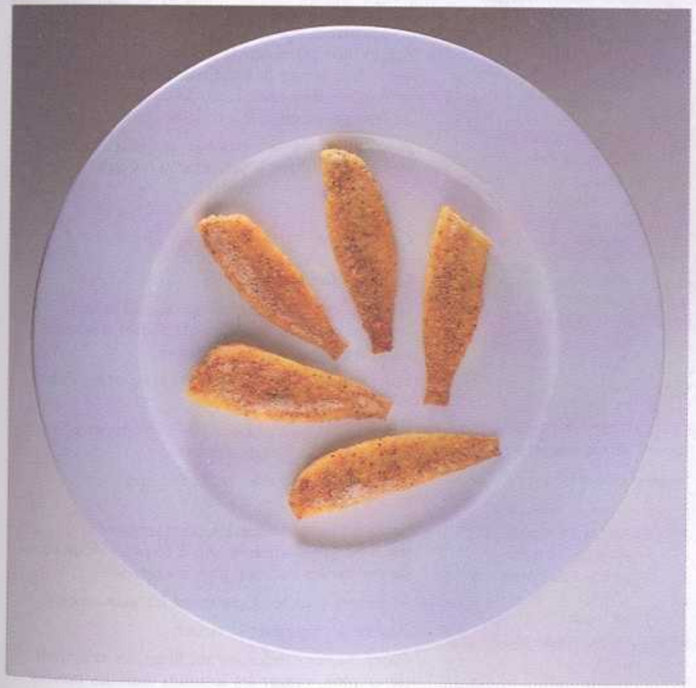
Ingrédients

20	solettes de 80 g pièce
50 g	de beurre clarifié
50 g	de beurre
6	citrons de Menton
150 g	de poudre d'amandes blanche
5	jaunes d'œufs
	fleur de sel

Ebarber et vider les solettes, leur retirer la peau grise uniquement et leur sectionner la tête. Les laver et bien les sécher dans un linge, puis écailler les peaux blanches.

Prélever le zeste des citrons à l'aide d'un couteau économe fin pour éviter toute trace de ziste. Hacher ces zestes en poudre, étaler cette dernière sur une plaque et la faire sécher au-dessus du fourneau. Lorsqu'elle est à demi séchée, lui ajouter la poudre d'amandes pour obtenir un mélange composé pour deux tiers de poudre d'amandes et pour un tiers de poudre de citrons.

Passer les solettes dans les jaunes d'œufs battus, les saler, les poivrer et les paner de poudre d'amandes et de citrons.



Finition et Présentation

Cuire les solettes au beurre clarifié dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient uniformément dorées, puis ajouter le beurre et le rendre moussant.

Assaisonner les solettes de fleur de sel et de poivre du moulin, les répartir dans les assiettes et les arroser de beurre moussant.

Tronçon de grosse sole de l'île de Ré

à la plancha, jus de piperade, légumes d'ici fondants et croustillants

Pour 4 personnes



Ingrédients

2	soles de 800 g pièce
4 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Jus de piperade

30 g	de jambon de Jabugo coupé en dés
2	canons de moelle taillés en dés
1	branche de fenouil sec
150 g	d'oignons blancs
3	gousses d'ail en chemise
6	tomates fraîches coupées en dés
3	branches de basilic
1	homard tronçonné en rouelles
50 cl	de fond blanc de volaille
10	grains de poivre noir
10 cl	de vin blanc sec
4 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	huile d'olive pour cuisson

Garniture

Légumes fondants

4	courgettes-fleurs
4	fleurs de courgette
2	aubergines bien fermes
8	oignons grelots nouveaux de 15 g pièce
12	pétales de tomate confite
100 g	de roquette
2	branches de basilic opale
1	branche de marjolaine
5 cl	d'huile d'olive
300 g	de crépine de porc

Légumes croustillants

4	oignons nouveaux
4	fleurs de courgette
4	feuilles de basilic
4	pluches de persil frit
1 l	d'huile de pépins de raisin
50 g	de farine de riz
	lait
	farine

Préparation et cuisson des soles

Habiller les soles, retirer les peaux, sectionner la queue et la tête, puis ébarber les poissons au ras des filets et retirer les nerfs.

Tailler dans chaque sole 2 tronçons de 190 g pièce. Les sécher soigneusement sur un linge, les enduire d'huile d'olive et les cuire à la plancha avec un poids dessus.

Au terme de la cuisson, assaisonner les tronçons de sole de fleur de sel.

Jus de piperade

Verser un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte chaude, y faire revenir les rouelles de homard, puis le jambon, puis la moelle. Ajouter les oignons blancs émincés et l'ail en chemise, laisser suer et déglacer avec 10 cl de vin blanc. Ajouter alors les tomates fraîches et faire compoter sur feu doux. Laisser dessécher, verser le fond blanc de volaille, aromatiser de poivre noir, de basilic et de fenouil, et cuire à feu doux durant 1 heure.

Passer le tout à la niçoise et au chinois sans fouler, puis filtrer le jus obtenu à l'aide d'une étamine.

Garniture

Légumes fondants

Séparer les fleurs des courgettes, détailler ces dernières en rondelles de 5 mm d'épaisseur et séparer les fleurs en lanières.

Eplucher les aubergines et les couper en cubes de 1,5 cm de côté.

Retirer la première peau des oignons et égoutter les pétales de tomate confite.

Equeuter la roquette, le basilic opale et la marjolaine.

Saisir à l'huile d'olive les courgettes et les aubergines séparément, à feu très doux afin de ne pas les colorer, puis les refroidir.

Mélanger tous les légumes et les assaisonner.

Rincer la crépine et l'essorer.

Poser quatre cercles sur un linge, les recouvrir de crépine, ranger les légumes dans les cercles en les serrant fortement et refermer les crépinettes, puis les cuire au four à 100 °C.

Légumes croustillants

Ouvrir les fleurs de courgette en sectionnant le pédoncule.

Mélanger la farine de riz avec de l'eau froide et badigeonner de cette tempura les fleurs de courgette et les feuilles de basilic à l'aide d'un pinceau.

Détailler les oignons nouveaux en rouelles, les passer dans du lait et les rouler dans de la farine.

Frire les fleurs de courgette, les feuilles de basilic et les rouelles d'oignon dans l'huile de pépins de raisin à 120 °C pour qu'elles soient croustillantes, puis les égoutter sur un linge et les assaisonner de sel fin.



Finition et Présentation

Lier le jus de piperade d'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement.

Dresser les tronçons de sole avec leur arête sur de grandes assiettes, ajouter les crépinettes, les fritures et les pluches de persil frit, puis saucer de jus de piperade et servir aussitôt.



Risotto à l'encre

aux supions de Méditerranée

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g	de supions nettoyés
1/4	de botte de persil plat
40 g	de beurre
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
1 cl	de vin blanc sec
	fleur de sel

Risotto

200 g	de riz italien (arborio)
1	seiche de 400 g
1	oignon blanc de 60 g
60 cl	de fond blanc de volaille
20 cl	de fumet de homard
10 cl	de vin blanc sec
50 g	de beurre
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Préparation et cuisson des supions

Effeuiller, laver et ciseler finement le persil.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter les supions et les faire sauter à feu vif, en les remuant constamment, jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau.

Laisser caraméliser légèrement leur jus, les assaisonner de sel et de poivre, puis mouiller avec le vin blanc. Lorsque ce dernier s'est évaporé aux trois quarts, ajouter le beurre et le persil plat ciselé.

Risotto

Récupérer la poche d'encre sur la seiche, la vider dans un chinois étamine posé au-dessus d'un bac et réserver au frais.

Nettoyer la seiche, la laver, l'éponger dans un linge et la tailler en salpicon.

Chauffer dans une même casserole le fond blanc de volaille et le fumet de homard.

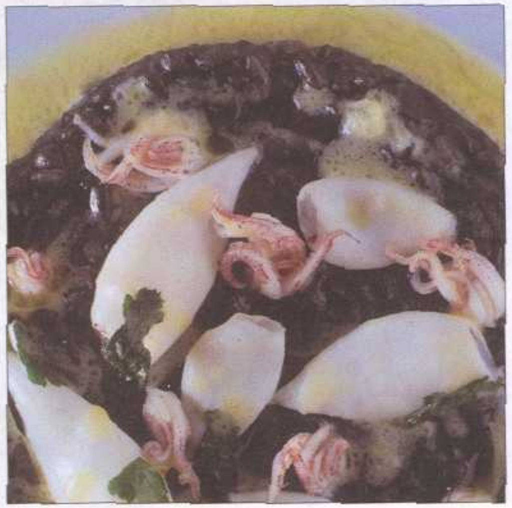
Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter l'oignon ciselé et le salpicon de seiche, et faire suer sur feu doux pendant 3 minutes.

Ajouter le riz et le faire nacrer pendant 5 minutes, en remuant sans cesse, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire à sec, mouiller juste à hauteur avec le mélange bouillant de fond blanc et de fumet de homard, et cuire avec un léger frémissement, en remuant toujours.

Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes de cuisson, le riz doit être cuit. Incorporer alors au risotto le beurre, l'huile d'olive pour *assaisonnement et l'encre de seiche* (attention, cette dernière a tendance à lier de façon importante).



Finition et Présentation

Rectifier l'assaisonnement du risotto, le dresser dans des assiettes creuses chaudes et le recouvrir du ragoût de supions. Saucer du jus de cuisson des supions et servir aussitôt.

Supions de Méditerranée

cuisinés **minute**, de la **tomate fraîche**, **basilic** et **olives** de Nice

Pour 4 personnes



Séparer le corps des supions de leurs tentacules et retirer le cartilage ainsi que les peaux interne et externe. Les rincer sous l'eau courante, séparer les têtes des corps et les égoutter, puis les sécher parfaitement sur un linge.

Emonder les tomates, les refroidir et les tailler en dés réguliers.

Ciseler les oignons très finement.

Tailler les olives en copeaux.

Dans un sautoir de cuivre, raidir vivement les corps des supions avec un filet d'huile d'olive. Les assaisonner de fleur de sel, puis les égoutter en conservant les sucs de cuisson. Ajouter à ces derniers un trait de fond blanc de volaille et lier d'huile d'olive pour assaisonnement.

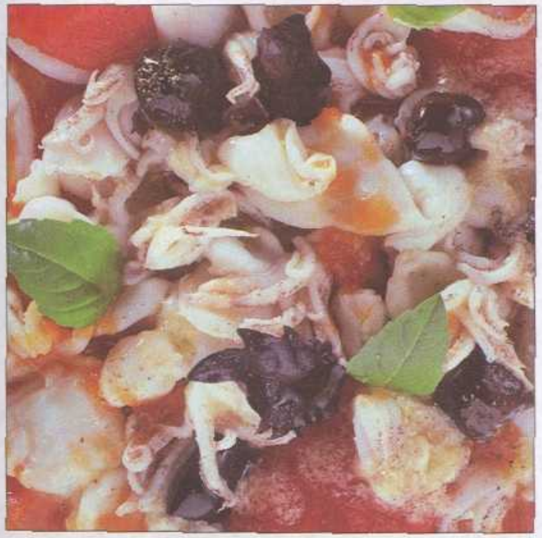
Enrober les supions de ce jus et parfumer le tout avec l'ail confit et la feuille de basilic, écrasée au dernier moment.

Donner un tour de moulin à poivre, acidifier d'un trait de jus de citron *et arroser d'un filet d'huile d'olive pour* assaisonnement.

Dans un sautoir, rissoler vivement les têtes de supion avec un filet d'huile d'olive, ajouter l'oignon ciselé et les dés de tomate, puis déglacer au vin blanc. Cuire pendant environ 3 minutes et lier d'un filet d'huile d'olive.

Ingrédients

1,2 kg	de supions
2	tomates fraîches
80 g	d'olives pitchounes de Nice
100 g	d'oignons blancs
3 cl	d'huile d'olive pour cuisson
10 cl	de vin blanc sec
10 cl	de fond blanc de volaille
1/2	citron
1/2	gousse d'ail confit taillés en bâtonnets
1	feuille de basilic
28	petites sommités de basilic vert
12	sommités de basilic opale
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel



Finition et Présentation

Verser un trait de jus de citron, rectifier l'assaisonnement et répartir les supions dans quatre assiettes creuses bien chaudes. Napper d'un trait d'huile d'olive pour assaisonnement, ajouter les sommités de basilic vert et de basilic opale, et servir aussitôt.

Tartufi di alba

Thon

Tomate

Truffe noire

Turbot

T

Cappelletti à la farine de châtaigne

cuits au **bouillon**,
une râpée de **tartufi di Alba**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 45 g de truffe blanche d'Alba
- 500 g de pâte à la farine de châtaigne
- 10 châtaignes émondées
- 1/2 branche de fenouil sec
- 10 g de lard
- 10 cl de bouillon de poule
- 2 cl de jus de volaille
- 30 g de beurre noisette
- 30 cl de bouillon de poule
- fleur de sel

Farce

- 70 g de foie gras taillé en petits dés
- 60 g de châtaignes concassées
- 70 g de ris de veau coupés en petits dés
- 3 échalotes ciselées finement
- 5 g de persil concassé
- 80 g de têtes de cèpe détaillées en petits dés
- 1,5 cl de jus de veau

Liaison

- 30 cl de bouillon de poule
- 50 g de beurre
- 100 g de graisse de foie gras
- 1 cl d'huile de truffe blanche
- fleur de sel

Préparation des cappelletti

Abaisser la pâte au laminoir, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5. La détailler ensuite en disques à l'aide d'un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre.

Répartir la farce sur la moitié des disques de pâte, recouvrir des disques restants et souder les ravioli, puis les découper à l'aide d'un emporte-pièce cannelé et replier chacun d'eux sur le bout d'un doigt afin de former les cappelletti.

Farce

Saisir les cèpes dans une sauteuse, ajouter les échalotes ciselées et laisser étuver.

Sauter les dés de ris de veau, les ajouter dans la sauteuse avec les châtaignes et le persil, et laisser mijoter à feu doux. Lier avec le jus de veau et les dés de foie gras, puis refroidir sur glace.

Liaison des cappelletti

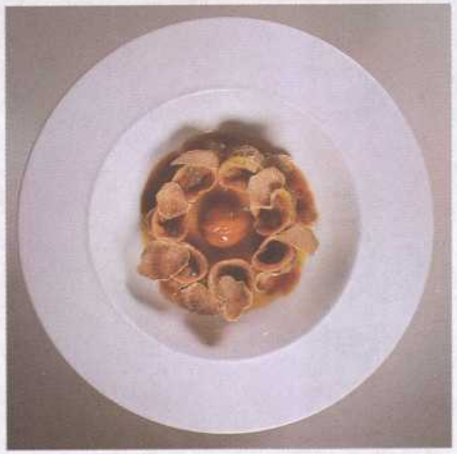
Dans une sauteuse, réduire le bouillon de poule à glace afin de corser les saveurs, le monter avec le beurre et terminer l'émulsion avec la graisse de foie gras.

Vérifier l'assaisonnement, puis filtrer dans un chinois étamine, ajouter la truffe hachée et parfumer avec l'huile de truffe blanche.

Garniture

Faire suer les châtaignes émondées dans le beurre noisette avec la brindille de fenouil sec et le morceau de lard. Les arroser de jus de volaille et de bouillon de poule, les braiser à feu doux et les glacer en fin de cuisson.





Finition et Présentation

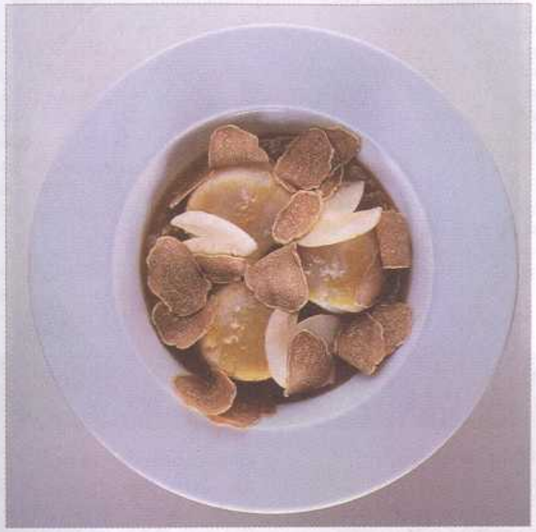
Pocher les cappelletti dans le bouillon de poule pendant 3 minutes, puis les égoutter et les rouler dans la liaison pour les enrober.

Dresser les châtaignes au centre des assiettes creuses, ajouter les cappelletti et napper de liaison. Râper 10 g de truffe blanche par personne à l'aide d'une mandoline et servir aussitôt.

Cèpes d'Auvergne en marmelade

sucs de cuisson **réduits, noix** de **Saint-Jacques** au four,
une **râpée de tartufi di Alba**

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 40 g de truffe blanche d'Alba
- 20 coquilles Saint-Jacques
- 12 copeaux de cèpe taillés à cru
- 50 g de beurre demi-sel
- 12 cl de jus de cèpe
- fleur de sel

Cèpes en marmelade

- 1 kg de cèpes
- 1 oignon blanc
- 50 g de jambon de Jabugo
- 5 gousses d'ail en chemise
- 50 cl de fond de veau
- 50 g de moelle de bœuf taillée en dés
- 20 cl de vin blanc sec
- fleur de sel

Préparation et cuisson des Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles, enlever délicatement les barbes, le corail s'il y en a et le nerf se trouvant contre la noix. Rincer abondamment les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide courante, en veillant à ne pas les décoller de la coquille où elles sont accrochées. Les éponger avec du papier absorbant et les ranger bien à plat sur une plaque recouverte d'un lit de gros sel.

Poser une noix de beurre sur chaque coquille et les cuire au four à 220 °C pendant 4 minutes.

Nettoyer et faire dégorger les barbes sous l'eau courante, puis les laisser égoutter dans une passoire durant 1 heure et les sécher dans un linge.

Cèpes d'Auvergne en marmelade

Séparer la tête du pied de chaque cèpe, réserver les pieds pour un jus et émincer les têtes grossièrement.

Dans une cocotte en fonte, faire suer l'oignon blanc, préalablement ciselé, avec la moelle, le jambon de Jabugo, les gousses d'ail et les têtes de cèpe émincées. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié, puis ajouter le fond de veau. Couvrir et cuire au four à 180 °C pendant 2 heures, en mélangeant de temps en temps pour éviter que la marmelade n'accroche au fond de la cocotte.

Au terme de la cuisson, enlever les morceaux de jambon et les gousses d'ail, puis hacher les cèpes au couteau de façon à réaliser une marmelade fine. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Finition et Présentation

Réduire légèrement le jus de cèpe et rectifier l'assaisonnement.

Décoller les noix de coquille Saint-Jacques de leur coquille et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Rectifier l'assaisonnement de la marmelade si nécessaire et la dresser dans des assiettes creuses, puis ajouter les coquilles Saint-Jacques et saucer de jus de cèpe réduit.

Ajouter les copeaux de cèpe, râper la truffe blanche à l'aide d'une mandoline et servir aussitôt.

Foie gras en ravioli

aux **tartufi di Alba**

Pour 4 personnes

Ingrédients

5 g	de truffe blanche d'Alba
250 g	de pâte à ravioli
20	dés de foie gras de canard confit de 7 g pièce

Bouillon de poularde

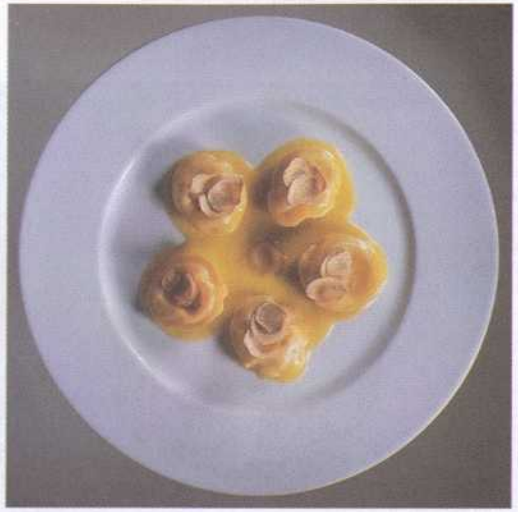
2 kg	de parures et d'abattis de poularde
1,5 l	de fond blanc de volaille
200 g	de carottes
250 g	d'oignons blancs
250 g	de poireau
80 g	de céleri-branche
1 c. à s.	de poudre de volaille
1	gros bouquet garni
	poivre blanc en grains

Jus de foie gras-truffe

30 cl	de bouillon de poularde
65 g	de beurre
150 g	de graisse de foie gras
1 cl	d'huile de truffe blanche

Finition et Présentation

Dresser les ravioli dans des assiettes creuses, les napper de jus de foie gras-truffe et râper la truffe blanche à l'aide d'une mandoline.



Préparation de la truffe

Brosser la truffe sous l'eau courante, s'assurer que ses circonvolutions sont totalement propres et la sécher.

Bouillon de poularde

Concasser les abattis et les parures de volaille en morceaux réguliers, les blanchir dans de l'eau salée bouillante, puis les égoutter dans une passoire et les rincer sous l'eau courante.

Démarrer la cuisson dans une marmite avec le fond blanc de volaille, porter à ébullition sur feu doux, dépouiller des impuretés et ajouter les légumes entiers, la poudre de volaille, le bouquet garni et le poivre blanc. Continuer de dépouiller le bouillon des impuretés, le couvrir d'un linge étamine et poursuivre la cuisson à feu très doux durant 5 heures. Rectifier l'assaisonnement et dégraisser entièrement le bouillon afin qu'il soit limpide, puis le filtrer à l'aide d'un linge et le refroidir rapidement.

Confection des ravioli

Abaisser la pâte au laminoir, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5. Déposer sur la moitié de l'abaisse les dés de foie gras, préalablement poivrés, et recouvrir du reste de pâte.

Etirer la pâte sur les deux extrémités et former les ravioli à l'aide d'un emporte-pièce rond de 4,5 cm de diamètre, puis les découper avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre et pincer les bords afin de bien les souder.

Pocher les ravioli dans le bouillon de poularde pendant 3 minutes, les égoutter et les enrober de jus de foie gras-truffe.

Jus de foie gras-truffe

Dans une sauteuse, réduire le bouillon de poularde à glace, monter avec le beurre et terminer l'émulsion avec la graisse de foie gras.

Rectifier l'assaisonnement et filtrer à l'aide d'un chinois étamine, puis parfumer avec l'huile de truffe blanche.

Gnocchi de pomme de terre mona lisa

à la **truffe blanche d'Alba**

Pour 4 personnes

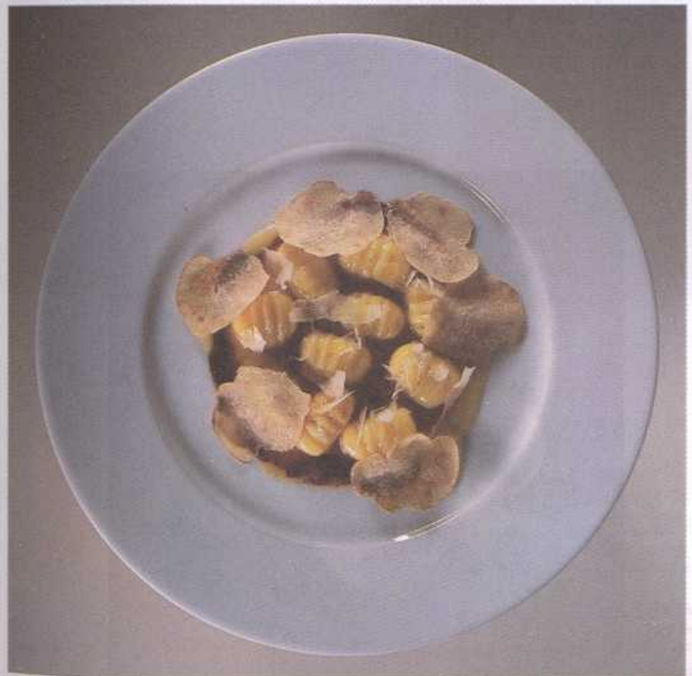
Fouetter la crème fleurette jusqu'à ce qu'elle devienne bien ferme.

Brosser la truffe blanche d'Alba sous un filet d'eau froide, l'éponger dans du papier absorbant et la conserver au frais dans un linge.

Réaliser un beurre monté dans une sauteuse avec le fond blanc de volaille, l'huile d'olive, les feuilles de sauge et le beurre. Laisser infuser pendant 10 minutes, puis filtrer à l'aide d'un chinois étamine et reverser dans la sauteuse.

Porter à ébullition de l'eau salée dans une casserole et y plonger les gnocchi. Dès qu'ils remontent à la surface, les égoutter et les ranger délicatement dans la sauteuse. Les saupoudrer de parmesan râpé et les enrober de beurre monté, puis rectifier l'assaisonnement.

Répartir le jus de lapin dans deux sauteuses. Porter l'une d'elles sur le feu pour faire réduire le jus de moitié, incorporer la crème fouettée et donner une légère ébullition.



Ingrédients

60	gnocchi de pommes de terre
1	truffe blanche d'Alba de 50 g
10 cl	de crème fleurette
4	feuilles de sauge
40 cl	de fond blanc de volaille
40 g	de beurre
80 g	de parmesan râpé
5 cl	de jus de lapin
5 cl	d'huile d'olive
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Finition et Présentation

Mettre 1 cuillerée à soupe de jus de lapin crémé au fond de chaque assiette, répartir les gnocchi dessus et entourer d'un cordon de jus de lapin nature.

Ajouter un filet d'huile d'olive pour assaisonnement, puis râper la truffe blanche sur les gnocchi et servir très chaud.

Truffe blanche d'Alba

copeaux de cèpe et de vieux **parmesan**
mêlés d'**herbes** et de **salades** assaisonnées d'**huile d'olives très mûres**



Pour 4 personnes

Ingrédients

4	têtes de cèpe
45 g	de truffe blanche d'Alba
20 g	de parmesan
4	tranches de pain de campagne
1 cl	d'huile de truffe blanche
	fleur de sel
	huile d'olives très mûres

Salades

30 g	de morgeline
20 g	de pourpier sauvage
100 g	de petites salades (chicorée, feuille de chêne, etc.)
80 g	de frisée fine
50 g	de frisée à grosses côtes
80 g	de riquette
30 g	de mâche
50 g	de pissenlit
50 g	de corne-de-cerf

Herbes

5 g	de cerfeuil
2 g	de feuille de céleri
3 g	d'estragon
3 g	de marjolaine
3 g	de basilic vert
5 g	de ciboulette
2 g	de menthe

Nettoyer les pieds des cèpes en les grattant avec un couteau d'office, puis brosser les champignons sous l'eau courante et les sécher sur un linge. Séparer les têtes des pieds pour ne conserver que les têtes ; réserver les pieds pour une autre préparation.

Equeuter la morgeline, la corne-de-cerf, le pissenlit, la riquette et le pourpier. Effeuiller les frisées et les petites salades pour ne garder que le haut des feuilles et un morceau de côte.

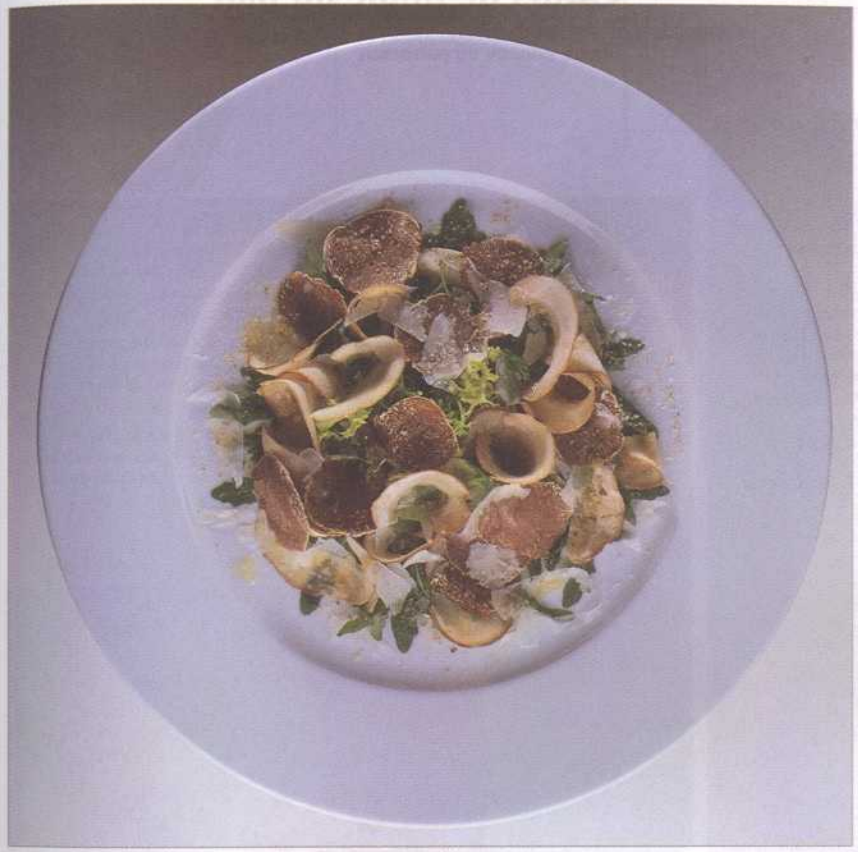
Effeuiller les cœurs de mâche et ne conserver que les plus petites feuilles.

Laver à grande eau les salades, en les gardant séparées, les rincer et les essorer, puis réaliser le mélange.

Détailler en pluches le cerfeuil, les feuilles de céleri, la menthe, l'estragon, la marjolaine, le basilic vert et la ciboulette. Garder uniquement les sommités des feuilles.

Laver à grande eau les herbes, les rincer et les essorer avant de réaliser le mélange.





Finition et Présentation

Mélanger les herbes et les salades, puis les assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin, d'huile d'olive et d'huile de truffe blanche.

Dresser un dôme de salade sur chaque assiette et râper les têtes de cèpe, la truffe blanche et le parmesan à l'aide d'une mandoline à truffe.

Présenter à part des toasts, préalablement grillés au feu de bois.

Œufs de poule au plat

une râpée de **tartufi di Alba,**
beurre noisette au **parmesan**



Pour 4 personnes

Ingrédients

12	œufs fermiers
60 g	de truffe blanche d'Alba
60 g	de beurre
40 g	de parmesan râpé
1	gousse d'ail
	fleur de sel

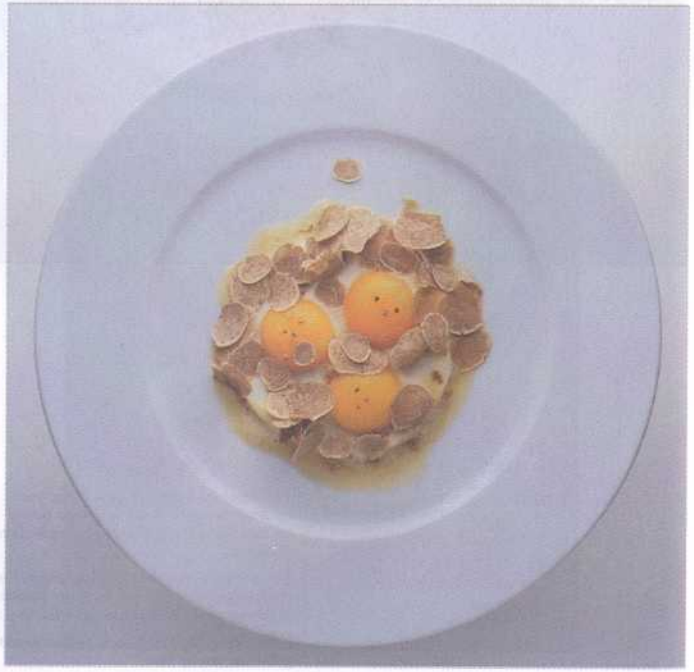
Casser les œufs un à un dans un ramequin, puis les répartir dans quatre assiettes creuses.

Frotter les plats à œufs de la gousse d'ail et faire fondre 5 g de beurre dans chacun d'eux. Saler et poivrer, puis verser les œufs dans les plats et les cuire sur feu doux. Au terme de la cuisson, les blancs doivent être coagulés, et les jaunes juste chauds. Glisser les œufs sur les assiettes chaudes.

Faire fondre le reste de beurre, le cuire jusqu'à ce qu'il devienne noisette et ajouter le parmesan, en remuant à l'aide d'une cuillère.

Recouvrir les œufs d'une râpée de truffe blanche (compter 15 g par personne), puis napper le tout de beurre au parmesan.

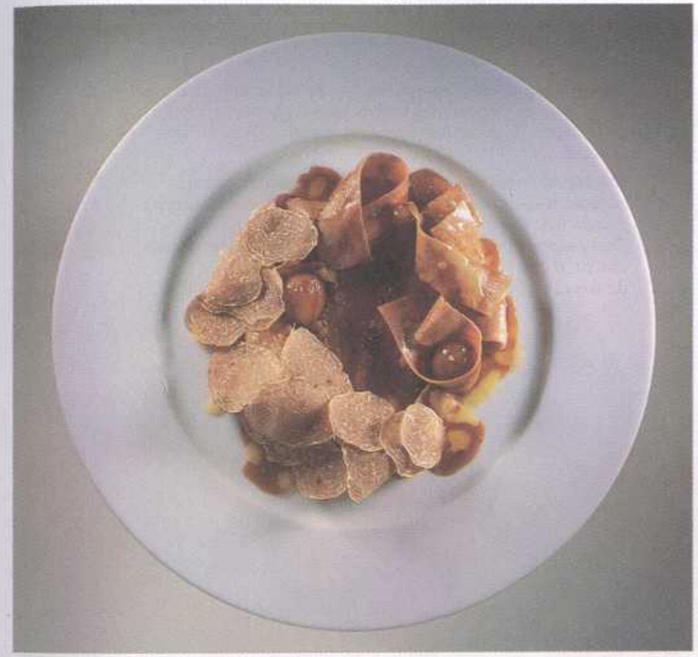
L'appellation « œuf sur le plat » s'applique aussi bien aux œufs cuits sur un plat qu'aux œufs cuits dans une poêle et glissés sur un plat.



Tartufi di Alba râpées crues

lard de ferme **fondant**
et **pappardelle à la farine de châtaigne cuites au bouillon**

Pour 4 personnes



Ingrédients

45 g	de truffe blanche d'Alba
12	copeaux de cèpe cru
400 g	de poitrine paysanne cuite sous vide
1	gousse d'ail
1 cl	d'huile de pépins de raisin

Pappardelle

500 g	de pâte à la farine de châtaigne
1 l	de bouillon de poule
20 cl	de jus de faisan
80 g	de graisse de foie gras
40 g	de beurre
	fleur de sel

Abaisser la pâte au laminoir, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5. La détailler dans la longueur à l'aide d'une roulette en bandes de 2,5 cm de largeur. Préparer des portions de 80 g par personne.

Réduire 10 cl de jus de faisan avec le beurre et la graisse de foie gras.

Détailler 4 morceaux de poitrine paysanne de 15 x 2 cm, puis les rôtir dans une cocotte avec de l'huile de pépins de raisin et la gousse d'ail en chemise. Dégraisser complètement et faire mijoter le lard à feu doux avec le reste de jus de faisan afin de l'enrober de sucs.



Finition et Présentation

Pocher les pâtes au bouillon de poule, les égoutter et les rouler dans le jus de faisan lié.

Dresser le lard en fond d'assiette, ajouter les pâtes et les copeaux de cèpe cru, puis servir et râper la truffe devant les convives.

Pâtes papillon imprimées d'herbes

pochées au **bouillon de bœuf,**
tartufi di Alba, un **beurre** noisette au **parmesan**

Pour 4 personnes

Ingrédients

350 g	de pâte à ravioli
1	bouquet de ciboulette
1	branche de cerfeuil
2	branches de persil
1	bouquet d'estragon
150 g	de beurre
80 g	de parmesan râpé
60 g	de truffe blanche d'Alba
20	petites girolles prêtes à l'emploi
1 l	de bouillon de bœuf

Couper la ciboulette en petits bâtonnets. Equeuter le persil, l'estragon et le cerfeuil.

Abaisser la pâte au laminoir très finement, l'humidifier légèrement et disposer les herbes bien à plat sur la moitié de la bande de pâte. Rabattre l'autre moitié, bien fariner et souder.

Abaisser de nouveau la pâte au laminoir, délicatement, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5. Détailler alors des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre et pincer chacun d'eux au milieu pour les mettre en forme de nœud papillon.

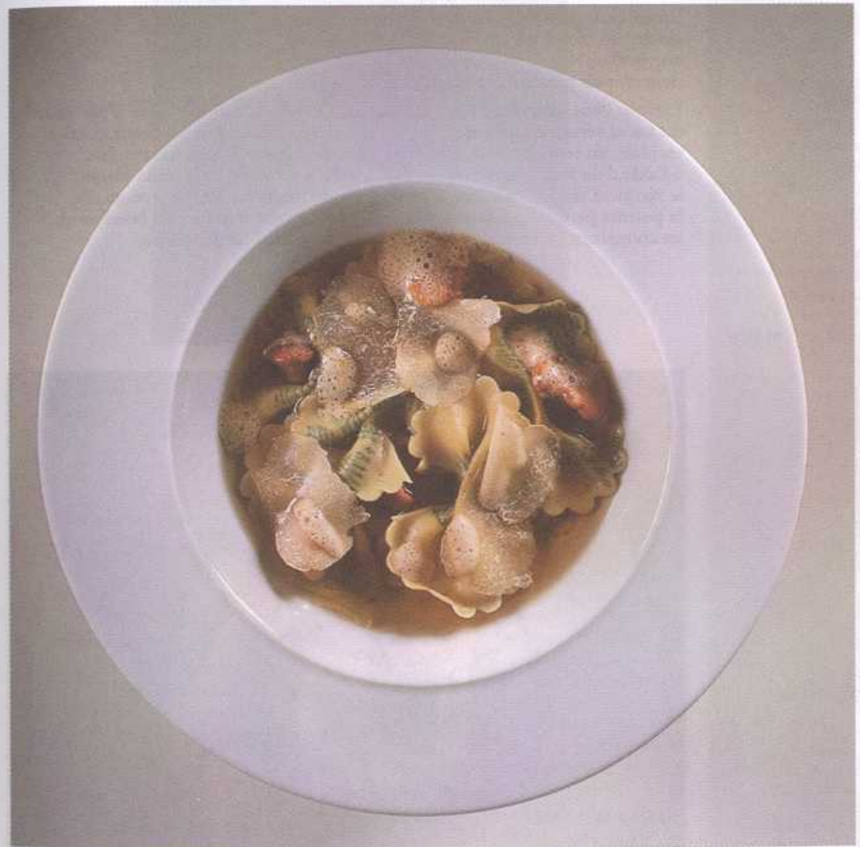


Finition et Présentation

Cuire les pâtes dans le bouillon de bœuf, les égoutter et les répartir dans les assiettes creuses, en les arrosant très légèrement de bouillon.

Faire fondre le beurre avec les girolles, le cuire jusqu'à ce qu'il devienne noisette et ajouter le parmesan, puis chauffer de nouveau, en remuant à l'aide d'une cuillère.

Recouvrir les pâtes d'une râpée de truffe blanche, répartir les girolles, napper de beurre au parmesan et servir aussitôt.



Polenta aux tartufi di Alba

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 100 g de farine de maïs moyenne
- 40 g de beurre
- 60 g de parmesan reggiano
- 40 g de mascarpone
- 50 cl d'eau
- 60 g de truffe blanche
- 2 cl d'huile d'olive pour assaisonnement
- huile d'olive pour cuisson
- gros sel gris de mer
- fleur de sel

Verser l'eau dans une cocotte en fonte, ajouter un filet d'huile d'olive et une petite poignée de gros sel gris de mer, puis porter à ébullition.

Lorsque l'eau bout, retirer la cocotte du feu et verser la farine de maïs en pluie, en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Remettre le récipient sur feu vif et faire bouillir la polenta pendant 5 minutes tout en continuant de remuer.

Corner les bords à l'aide d'une spatule, couvrir la cocotte et laisser gonfler doucement la polenta pendant 1 h 30 sur le bord de la plaque du fourneau. Veiller à ce qu'elle ne reprenne jamais de bouillon et la remuer fréquemment.



Finition et Présentation

Incorporer le beurre, le parmesan râpé et un bon filet d'huile d'olive pour assaisonnement dans la polenta, puis rectifier l'assaisonnement. La répartir dans les assiettes, disposer dessus le mascarpone, préalablement moulé en quenelles, et recouvrir d'une râpée de truffe blanche. Arroser le tout d'huile d'olive pour assaisonnement, donner un tour de moulin à poivre et servir immédiatement.



Risotto à la piémontaise

et **sot-l'y-laisse** de volaille à la **truffe blanche**

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 28 g de truffe blanche d'Alba
- 20 sot-l'y-laisse de volaille de Bresse
- 30 g de beurre
- 5 cl de vinaigre de vin vieux
- 20 cl de jus de volaille
- huile d'olive pour assaisonnement
- fleur de sel

Risotto

- 200 g de riz italien carnaroli
- 1 oignon blanc de 60 g
- 10 cl de vin blanc sec
- 50 cl de fond blanc de volaille
- 40 cl de bouillon de poule
- 60 g de parmesan reggiano
- 6 cl d'huile d'olive pour cuisson
- 40 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive pour assaisonnement
- fleur de sel

Préparation de la truffe blanche

Nettoyer la truffe blanche sous un filet d'eau froide avec une brosse à ongles. L'essuyer délicatement avec du papier absorbant, la couvrir d'un linge humide et la conserver au frais sans l'enfermer hermétiquement (le meilleur récipient pour conserver les truffes blanches est un coffret en bois).

Préparation et cuisson des sot-l'y-laisse

Retirer la peau recouvrant les sot-l'y-laisse, les dénerver entièrement et les retailler pour qu'ils aient tous la même forme et la même taille.

Faire fondre le beurre dans une cocotte en fonte. Assaisonner les sot-l'y-laisse de fleur de sel et les saisir du côté de la présentation en leur donnant une belle coloration blonde et régulière. Les retourner et finir la cuisson, puis les réserver sur une grille en Inox.

Déglacer la cocotte avec le vinaigre de vin vieux et le laisser réduire. Mouiller avec 15 cl de jus de volaille, remettre les sot-l'y-laisse dans la cocotte et les rouler dans le jus de volaille pour les enrober sans les glacer.

Confection du risotto

Porter à ébullition dans une même casserole le fond blanc de volaille et le bouillon de poule, puis maintenir le mélange chaud sans le laisser réduire.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter l'oignon ciselé et faire suer sur feu doux pendant 3 minutes. Ajouter le riz, le faire nacrer pendant 5 minutes en remuant sans cesse, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire à sec, mouiller juste à hauteur avec le mélange bouillant de fond blanc et de bouillon, et faire cuire avec un léger frémissement, en remuant toujours.

Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes, le riz doit être cuit. Incorporer alors au risotto le beurre, l'huile d'olive pour assaisonnement et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse.

Finition et Présentation

Rectifier l'assaisonnement du risotto et le dresser sur les assiettes, puis répartir les sot-l'y-laisse dessus et verser un cordon de jus de volaille autour.

Râper 7 g de truffe blanche d'Alba par assiette, arroser d'un bon filet d'huile d'olive pour assaisonnement et servir aussitôt.

Risotto à l'italienne

une **râpée** de **tartufi di Alba**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	truffe blanche d'Alba de 40 g
20 g	de beurre
6 cl	de jus de bœuf
	huile d'olive pour assaisonnement

Risotto

200 g	de riz italien carnaroli
1	oignon blanc de 60 g
10 cl	de vin blanc sec
60 cl	de fond blanc de volaille
60 cl	de bouillon de poule
60 g	de parmesan reggiano
6 cl	d'huile d'olive pour cuisson
40 g	de beurre
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Finition et Présentation

Rectifier l'assaisonnement du risotto, lui ajouter la truffe blanche écrasée et le dresser sur les assiettes, puis râper la truffe blanche d'Alba par-dessus.

Faire chauffer le beurre dans une poêle noire jusqu'à ce qu'il devienne noisette et le répartir sur les lames de truffe.

Arroser d'un bon filet d'huile d'olive pour assaisonnement et de jus de bœuf, puis servir aussitôt.



Préparation de la truffe

Nettoyer la truffe blanche sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles, puis l'essuyer délicatement avec du papier absorbant.

Prélever sur la truffe un morceau de 8 g et l'écraser sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une fourchette.

Couvrir le morceau de truffe restant d'un linge humide et le conserver au frais sans l'enfermer hermétiquement (le meilleur récipient pour conserver les truffes blanches est un coffret en bois).

Confection du risotto

Porter à ébullition dans une même casserole le fond blanc de volaille et le bouillon de poule, puis maintenir le mélange chaud sans le laisser réduire.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter l'oignon ciselé et faire suer sur feu doux pendant 3 minutes. Ajouter le riz, le faire nacrer pendant 5 minutes en remuant sans cesse, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire à sec, mouiller juste à hauteur avec le mélange bouillant de fond blanc et de bouillon, et faire cuire avec un léger frémissement, en remuant toujours.

Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes, le riz doit être cuit. Incorporer alors au risotto le beurre, l'huile d'olive pour assaisonnement et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse.

Tagliatelle aux épinards

cèpes en quartiers,
tartufi di Alba râpées crues

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g	de farine de blé type 00
125 g	de purée d'épinards
1	œuf
6	cèpes de taille moyenne
1	gousse d'ail
10 cl	de bouillon de poule
180 g	de beurre
3 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
20 g	de parmesan
60 g	de truffe blanche
	fleur de sel

Tamiser la farine, puis la mélanger avec la purée d'épinards et les œufs, sans donner de corps à la pâte, la couvrir de papier film et la laisser reposer pendant 12 heures au frais.

Abaisser la pâte en boucles au laminoir en descendant jusqu'à 1, détailler tous les 15 cm et tailler les tagliatelle à l'aide d'une guitare au dernier moment.



Retirer la partie terreuse du pied des cèpes. Brosser les champignons avec une brosse à ongles sous l'eau courante, les essuyer avec du papier absorbant et les couper en quartiers.



Finition et Présentation

Dans une grande sauteuse, raidir les cèpes avec 150 g de beurre et la gousse d'ail en chemise. Déglacer avec le bouillon de poule, réduire et lier l'ensemble avec le reste de beurre.

Pocher les pâtes dans une grande casserole d'eau salée, puis les égoutter et les rouler dans la sauce avec les cèpes. Rectifier l'assaisonnement, ajouter le parmesan et l'huile d'olive pour assaisonnement.

Dresser les pâtes dans les assiettes, les recouvrir d'une râpée de truffe blanche, répartir les quartiers de cèpe et napper le tout de sauce au parmesan.

Bouillon léger de châtaigne cassée

aux **tartufi di Alba**

Pour 6 personnes

Ingrédients

1	POULE FAISANE
6	ÉCHALOTES
700 G	DE CHÂTAIGNES ÉMONDÉES
1 L	DE BOUILLON DE POULE
60 CL	DE CRÈME FLEURETTE
10 CL	DE COGNAC
3 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
30 G	DE BEURRE
60 G	DE TRUFFE BLANCHE DU PIÉMONT
4	PETITES ROYALES DE FOIES BLONDS DE VOLAILLE
1 CL	D'HUILE DE TRUFFE BLANCHE

Garniture

80 G	DE CAROTTE
60 G	DE CHOU VERT
60 G	DE CÉLERI-RAVE
80 G	DE POIREAU
30 G	DE BEURRE
5 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
50 G	DE CRÈME MONTÉE

Bouillon de châtaigne cassée

Flamber la poule, la vider de ses intérieurs, la découper en morceaux et faire rissoler ces derniers dans une cocotte en fonte avec l'huile d'olive et le beurre.

Ajouter les échalotes émincées et les châtaignes. Laisser suer à feu doux, puis déglacer avec le cognac, verser le bouillon de poule et laisser cuire à frémissement durant 30 minutes.

Ajouter la crème fleurette et poursuivre la cuisson pendant encore 30 minutes à feu doux.

Mixer à l'aide d'une girafe, puis verser dans un thermomixeur et mixer de nouveau. Filtrer une première fois à l'aide d'un chinois et recommencer avec un chinois étamine. La crème doit être très lisse et d'une tenue légère (peu liée).

Garniture

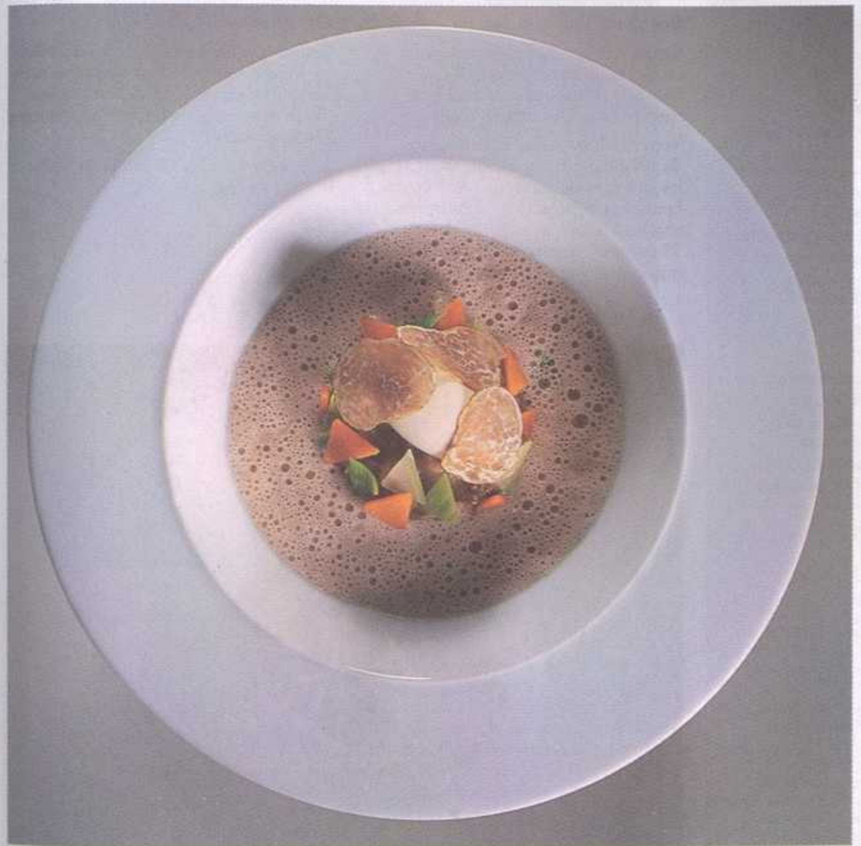
Détailler les légumes en paysanne après les avoir épluchés et lavés. Les faire suer au beurre, mouiller avec du fond blanc de volaille et étuver à couvert, puis lier en fin de cuisson.



Finition et Présentation

Chauffer le bouillon de châtaigne, rectifier l'assaisonnement, ajouter un trait de cognac, l'huile de truffe blanche et la crème montée. Chauffer la paysanne de légumes en étuvant doucement.

Dresser les petites royales de foies blonds dans des assiettes chaudes, ajouter les légumes et râper la truffe blanche, puis verser le bouillon par-dessus.



Bouillon Parmentier

aux **tartufi di Alba**

Pour 4 personnes

Ingrédients

80 G	DE POIREAU
100 G	DE POMMES DE TERRE
32,5 CL	DE BOUILLON DE VOLAILLE
17,5 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
20 CL	DE CRÈME FLEURETTE
50 G	DE CRÈME MONTÉE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Garniture

80 G	DE TRUFFES BLANCHES
8	MINIPOIREAUX
5 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
20 G	DE BEURRE
1 CL	D'HUILE DE TRUFFE BLANCHE

Bouillon Parmentier

Supprimer les feuilles externes du poireau. Le rincer sous l'eau courante, l'émincer finement et le faire suer avec un filet d'huile d'olive.

Verser le fond blanc et le bouillon de volaille, porter à ébullition et ajouter les pommes de terre, préalablement épluchées et détaillées en morceaux réguliers. Cuire à feu doux durant 15 minutes, ajouter la crème fleurette, mixer et passer au chinois.

Garniture

Rincer les minipoireaux et les détailler en sifflets. Les faire suer dans une noix de beurre, verser le fond blanc et lier d'une autre noix de beurre, puis ajouter l'huile de truffe.

Prélever 4 copeaux de truffe et tailler le reste en fine julienne.



Finition et Présentation

Emulsionner le bouillon à l'aide d'un Bamix et le verser en soupière sur une grosse cuillerée de crème montée. Répartir la garniture au fond des assiettes, ajouter les copeaux de truffe et saupoudrer de julienne de truffe.

Copeaux de bonite séchée

un **risotto** aux **gamberoni**

Pour 4 personnes



Ingrédients

200 G	DE FILET DE BONITE SÉCHÉE DÉTAILLÉ EN COPEAUX
20	GAMBERONI
200 G	DE RIZ ITALIEN ARBORIO
1	OIGNON BLANC DE 60 G
40 CL	DE FUMET DE HOMARD
60 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
10 CL	DE VIN BLANC SEC
90 G	DE BEURRE
10 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
1/4	DE BOTTE DE PERSIL PLAT
	FLEUR DE SEL

Préparation des gamberoni

Décortiquer les 4 plus beaux gamberoni, en conservant la tête et le dernier anneau de carapace accroché à la queue, et décortiquer entièrement les autres. Retirer les boyaux de tous les gamberoni.

Confection du risotto

Porter à ébullition le fond blanc de volaille et le fumet de homard, puis les maintenir chauds sans les laisser réduire.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter l'oignon ciselé et faire suer sur feu doux pendant 3 minutes. Ajouter le riz, le faire nacrer pendant 5 minutes en remuant sans cesse, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire à sec, mouiller juste à hauteur de fond blanc et de fumet, et faire cuire avec un léger frémissement, en remuant toujours.

Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes, le riz doit être cuit. Incorporer alors au risotto le beurre, 8 cl d'huile d'olive pour assaisonnement et le persil concassé en remuant sans cesse.

Finition et Présentation

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, assaisonner les gamberoni et les saisir du côté de la présentation en leur donnant une belle coloration blonde, puis les tourner sur l'autre face pour finir la cuisson. Les égoutter sur une grille en Inox et donner un bon tour de moulin à poivre.

Dresser le risotto dans des assiettes chaudes et disposer les gamberoni par-dessus. Entourer d'un cordon de fumet de homard, arroser d'un bon filet d'huile d'olive et parsemer les copeaux de bonite séchée. Assaisonner de poivre blanc du moulin et servir aussitôt.

Epais morceau de thon juste saisi

légumes au wok, condiment satay



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 pavés de thon de 160 g pièce pris dans un thon de 7 kg
- 1 sachet « A » pris dans un paquet de satay seasoning mix
- fleur de sel
- huile d'olive pour cuisson
- huile d'olive pour assaisonnement

Sauce satay

- 10 g de pâte de curry rouge
- 1 sachet « B » pris dans un paquet de satay seasoning mix
- 25 cl de lait de coco en boîte
- 5 g de sucre semoule
- 0,6 cl de vinaigre blanc d'alcool
- 5 cl d'huile d'olive pour cuisson

Garniture

- 2 petites courgettes
- 1/4 de chou-fleur
- 2 grosses carottes avec leurs fanes
- 4 artichauts violets
- 200 g de cœur de céleri-branche
- 100 g de haricots plats
- 2 romaines
- 100 g de vert de blette
- 60 g de germes de soja
- 100 g de lentins de chêne
- 50 g de pousses d'ail
- 15 cl d'huile d'olive parfumée à l'ail
- 5 cl de sauce de soja
- fleur de sel
- gros sel gris de mer

Finition et Présentation

A l'issue de la cuisson, rectifier l'assaisonnement et dresser les légumes sur des assiettes chaudes.

Supprimer les entames des pavés de thon et tailler ces derniers en tranches régulières de 1 cm d'épaisseur. Les ranger en éventail à côté des légumes sautés, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Arroser d'un bon filet d'huile d'olive pour assaisonnement et servir aussitôt avec la sauce satay, à part, présentée dans une saucière chaude.

Dans les paquets de satay seasoning mix, il y a deux sachets conditionnés séparément : le sachet « A », qui sert à faire mariner les aliments (viande, volaille, poisson, etc.) ; le sachet « B », qui sert à la confection de la sauce satay.

Préparation et cuisson du thon

Parer les pavés de thon de manière qu'ils soient réguliers, d'une épaisseur de 4 cm et d'un poids de 160 g pièce. Les paner avec le mélange d'épices du sachet « A », les enduire légèrement d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel.

Les cuire sur la plancha, en veillant à les garder saignants. Saisir tous les côtés et leur donner une belle coloration régulière, puis débarrasser les pavés de thon sur une grille en Inox et les laisser reposer au-dessus du fourneau.

Sauce satay

Faire chauffer l'huile d'olive dans un sautoir de 20 cm de diamètre. Ajouter la pâte de curry, la faire suer sur feu doux en mélangeant à l'aide d'un fouet et laisser cuire pendant 2 minutes.

Ajouter le sachet « B » et le sucre semoule, mélanger, déglacer avec le vinaigre et porter à ébullition, puis mouiller avec le lait de coco et cuire en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau.

Dès que des perles de gras orangées remontent à la surface, retirer la sauce de la source de chaleur et la mixer. Rectifier l'assaisonnement, débarrasser la sauce satay dans un récipient en Inox, la couvrir d'un film et la conserver au bain-marie.

Garniture

Eplucher les carottes, les laver, les tailler en copeaux réguliers de 1,5 mm d'épaisseur et les débarrasser sur une plaque Inox assez grande pour recevoir l'ensemble des légumes.

Laver les courgettes, les couper en deux dans le sens de la longueur, les émincer en tranches régulières de 3 mm d'épaisseur et les débarrasser sur la plaque en Inox.

Tailler le chou-fleur en petites sommités régulières et les ranger avec les autres légumes.

Escaloper les lentins de chêne.

Equeuter les haricots plats, les cuire à l'anglaise, les refroidir sur glace et les ajouter aux autres légumes.

Couper les cœurs de céleri-branche en quatre dans le sens de la hauteur.

Tourner les artichauts violets, retirer le foin, les escaloper en tranches régulières de 1,5 mm d'épaisseur et les conserver dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Tailler légèrement les côtes de romaine de façon qu'elles soient toutes semblables. Les laver dans un récipient d'eau froide, les égoutter, les essorer délicatement et les ajouter aux autres légumes.

Retailler légèrement les pousses d'ail, les laver, les égoutter et les ajouter ainsi que les germes de soja sur la plaque en Inox.

Tailler le vert des blettes en lanières régulières de 3 x 2 cm de large. Les laver, les égoutter, les essorer délicatement, et les ranger avec les autres légumes.

Faire chauffer un wok avec un filet d'huile d'olive parfumée à l'ail. Lorsqu'elle commence à fumer, ajouter tous les légumes en même temps, y compris les copeaux d'artichaut et les germes de soja. Les assaisonner légèrement de fleur de sel et les faire sauter deux fois, puis déglacer avec la sauce de soja et les faire sauter à nouveau deux fois.



Thon de la pêche locale

confit à l'**huile d'olive** par nos soins, **concombre** croquant, de grosses **langoustines** rôties, d'autres en condiment

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	FILET DE THON PRIS DANS UN THON DE 20 KG
2 L	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
20	LANGOUSTINES ROYALES
1	CITRON
	FLEUR DE SEL
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT

Garniture

2	CONCOMBRES MOYENS DE PLEINE TERRE
1	BOTTE DE BASILIC
5	CITRONS NON TRAITÉS
30 G	DE SUCRE SEMOULE
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL

Condiment de langoustines

8	LANGOUSTINES DE CALIBRE 10-15
2	CITRONS
3 C. À S.	DE POIVRE MIGNONNETTE
2	ÉCHALOTES
2	TOMATES BIEN MÛRES
20 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
	HUILE D'OLIVE

Préparation du thon et des langoustines

Retirer les parties sanguinolentes du filet de thon, parer les extrémités pour ne conserver que le cœur et confire doucement ce dernier dans de l'huile d'olive à 60 °C. Lorsque la température à cœur du filet atteint 38 °C, poser le récipient sur un lit de glace et laisser refroidir le thon dans sa cuisson.

Enlever la tête des langoustines royales et décortiquer les queues en laissant le dernier anneau.

Condiment de langoustines

Décortiquer entièrement les langoustines. Réserver les têtes pour la confection du jus et tailler les queues en salpicon régulier. Mettre ce salpicon de langoustine dans un récipient en Inox, l'assaisonner de fleur de sel et l'arroser du jus des citrons afin qu'il soit cuit par l'acidité.

Séparer les pinces des coffres (les pinces peuvent être réservées pour une autre préparation). Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte et saisir les coffres, préalablement concassés, sans coloration. Ajouter les échalotes taillées en sifflets réguliers de 1 mm d'épaisseur, puis les tomates fraîches coupées en quartiers, et laisser compoter à feu doux pendant 3 minutes. Mouiller à hauteur avec le fond blanc, porter à ébullition, écumer et laisser cuire sur le bord de la plaque du fourneau pendant 15 minutes en maintenant un léger frémissement.

Broyer l'ensemble à l'aide d'une grosse girafe et lisser ce jus de têtes dans un bol mixeur. Le passer dans un chinois étamine, en pressant fortement pour en retirer le maximum de saveurs, le débarrasser dans un récipient en Inox et le refroidir aussitôt.

Egoutter le salpicon de langoustine, l'incorporer au jus des têtes refroidi, acidifier de quelques gouttes de jus de citron et assaisonner de fleur de sel et d'un bon tour de moulin à poivre.

Garniture

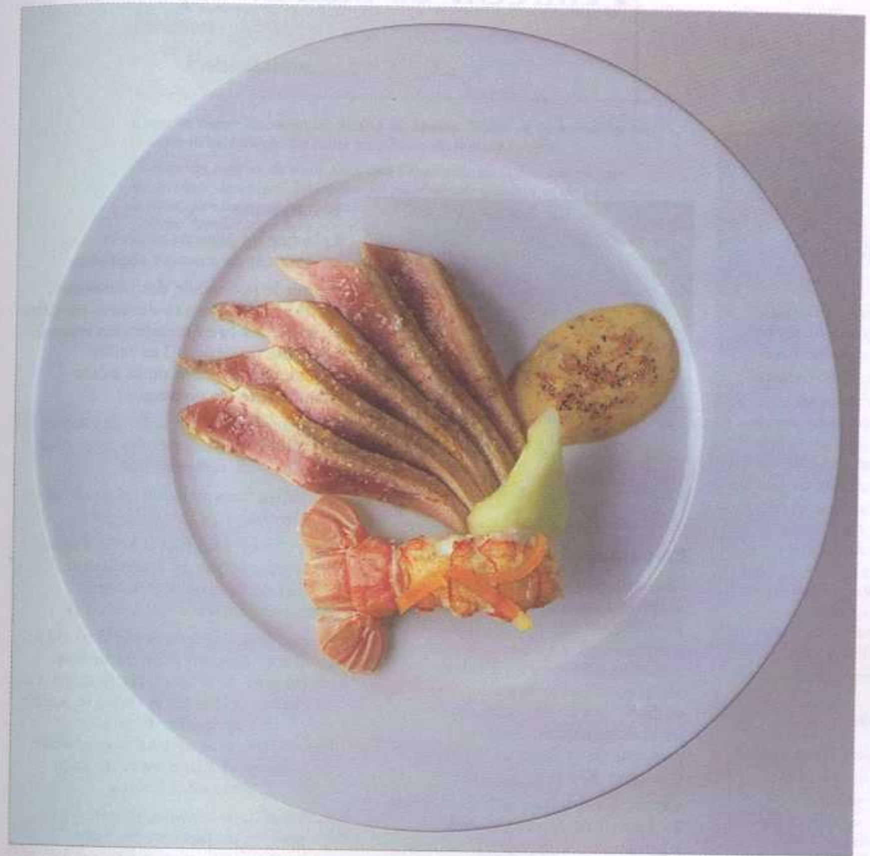
Prélever le zeste de 2 citrons à l'aide d'un couteau économe en veillant à ne pas prendre de ziste. Tailler les rubans de zeste en fine julienne régulière, les mettre dans une sauteuse et les recouvrir d'eau froide, puis porter à ébullition et les refroidir aussitôt dans un récipient d'eau glacée. Recommencer deux fois l'opération.

Remettre la julienne de zestes blanchis dans une petite sauteuse, ajouter le jus des 5 citrons et le sucre semoule, et faire confire doucement sans ébullition sur le bord de la plaque du fourneau.

Effeuiller le basilic et mettre les feuilles dans un récipient d'eau froide.

Eplucher les concombres, les couper en deux dans le sens de la longueur, retirer les pépins et les tailler en rondelles de 4 mm d'épaisseur. Assaisonner légèrement ces rondelles, les ranger sur un linge propre et les laisser dégorger.







Finition et Présentation

Sortir le thon de sa cuisson, l'effeuiller et ne garder que les plus beaux morceaux. Les assaisonner de quelques gouttes de jus de citron, de quelques grains de fleur de sel, d'un bon tour de moulin à poivre et d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement.

Assaisonner les concombres de la même manière.

Etaler 2 cuillerées à soupe de condiment de langoustines dans chaque assiette et dresser par-dessus les morceaux de concombre et les feuilles de thon confit.

Rôtir les langoustines royales assaisonnées de fleur de sel et de poivre mignonnette, puis les poser sur les concombres. Ajouter les zestes de citron confits et les feuilles de basilic sur les langoustines, parsemer quelques grains de poivre mignonnette et servir aussitôt.

Ventrèche de thon biscayenne

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	VENTRES PRIS SUR UN THON DE 6,5 KG
1	BRANCHE DE THYM
1	FEUILLE DE LAURIER
3	GOUSSES D'AIL
1	BRANCHE DE ROMARIN
5	FEUILLES DE BASILIC VERT
30 G	DE JAMBON DE JABUGO
12	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
	PISTILS DE SAFRAN
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL
	POIVRE MIGNONNETTE

Biscayenne

4	PIMIENTOS CHORICERO
100 G	D'OIGNONS PAILLE
5	GOUSSES D'AIL
75 G	DE JAMBON DE JABUGO TAILLÉ EN FINES TRANCHES
75 G	DE PARURES DE JAMBON DE JABUGO
5	BRANCHES DE BASILIC
200 G	DE CONCASSÉE DE TOMATES
1	BRANCHE DE THYM
1/2	FEUILLE DE LAURIER
	PISTILS DE SAFRAN
	HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL
	PIMENT D'ESPELETTE



Préparation et cuisson du thon

Retirer la peau des ventres de thon et supprimer la zone la plus grasse (qui se trouve sur la partie externe). Tailler chaque ventre en deux de manière à obtenir 4 rectangles à peu près identiques. Les ranger dans une plaque en Inox, ajouter les aromates et les enduire légèrement d'huile, puis couvrir la plaque d'un film et conserver au frais.

Retirer les aromates qui recouvrent les ventres de thon et essuyer légèrement ces derniers pour enlever l'excédent d'huile.

Assaisonner légèrement le poisson de fleur de sel et de poivre du moulin, et commencer la cuisson en le saisissant sur la plancha du côté de la présentation. Cuire les ventres de thon à l'unilatérale (il est important que la plaque ne soit pas trop chaude afin de ne pas les ferrer). Les débarrasser alors qu'ils sont saignants et les mettre directement sur la biscayenne chaude, en les retournant : ainsi la partie crue des ventres de thon va se trouver légèrement voilée par la chaleur apportée par la biscayenne.

Laisser refroidir l'ensemble de la préparation à température ambiante, puis couvrir le plat d'un film et le poser sur un lit de glace.

Biscayenne

Eplucher les oignons paille et les émincer de manière régulière.

Retirer le pédoncule des pimientos choricero, couper ces derniers en deux et retirer les fines membranes internes ainsi que les pépins. Les tailler en julienne régulière de la même manière que les oignons.

Effeuiller le basilic, ciseler finement les feuilles et conserver les tiges pour la cuisson de la biscayenne.

Tailler les fines tranches de jambon en julienne.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte, ajouter la julienne d'oignons et laisser compoter sur feu doux à couvert.

Assaisonner légèrement de fleur de sel et ajouter la julienne de pimientos, les parures de jambon, les gousses d'ail en chemise éclatées, le thym, le laurier et les tiges de basilic. Faire suer légèrement, puis ajouter la concassée de tomates et laisser cuire au four à 140 °C pendant 2 heures.

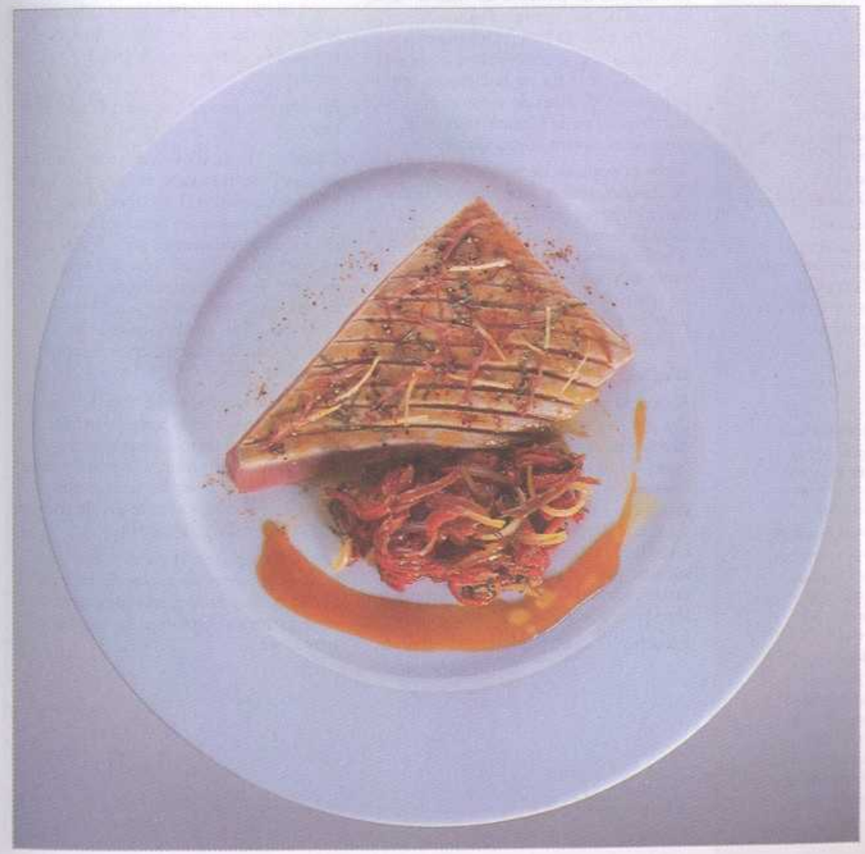
A l'issue de la cuisson, enlever les parures de jambon, les tiges de basilic, le thym et le laurier. Ajouter alors la julienne de jambon, le basilic ciselé, du piment d'Espelette et des pistils de safran. Rectifier l'assaisonnement et laisser compoter pendant encore 10 minutes à couvert, puis débarrasser la biscayenne dans un plat sabot et l'étaler de façon régulière.



Finition et Présentation

Laver et ciseler finement les feuilles de basilic. Tailler de la même manière le jambon de Jabugo. Egoutter les pétales de tomate confite.

Dresser les ventres de thon ainsi que l'ensemble de la biscayenne sur les assiettes de service. Eparpiller les juliennes de jambon et de basilic sur le thon, parsemer quelques pistils de safran et ajouter les pétales de tomate confite. Arroser d'un bon filet d'huile d'olive pour assaisonnement, parsemer quelques grains de fleur de sel et de poivre mignonnette, et servir aussitôt.



Risotto aux tomates confites

à l'**huile d'olives** très mûres,
poêlée de **girolles**

Pour 4 personnes

Ingrédients

20	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
8 CL	DE JUS DE VEAU
4	DENTELLES DE PARMESAN

Garniture

300 G	DE POITRINE DE VEAU
2 CL	DE JUS DE VEAU
200 G	DE PETITES GIROLLES (TÊTES DE CLOU)
1	ÉCHALOTE
1 C. À S.	DE PERSIL PLAT CISELÉ
10 G	DE BEURRE
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL

Risotto

200 G	DE RIZ ARBORIO
	LES INTÉRIEURS (PULPE ET PÉPINS) DE 6 TOMATES EN GRAPPES
1	OIGNON PAILLE DE 50 G
4 CL	DE VIN BLANC SEC
50 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
50 CL	DE BOUILLON DE POULE
50 G	DE BEURRE
100 G	DE PARMESAN REGGIANO RÂPÉ
5 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
5 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL

Garniture

Poitrine de veau

Dénerver la poitrine, retirer toutes les parties sanguinolentes ainsi que le tampon de l'abattoir s'il y en a un et supprimer le cartilage. Assaisonner le morceau de poitrine de veau à l'aide de fleur de sel, le mettre sous vide avec le jus de veau et faire cuire pendant 36 heures à une température ambiante de 58 °C. A la fin de la cuisson, retirer la poitrine du bain de cuisson et la refroidir, en la laissant sous vide, dans un récipient d'eau glacée.

Sortir la poitrine de veau de son sac de cuisson, retirer tout le jus et tailler des rectangles réguliers de 2 x 5 x 1 cm dans la viande. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte et y saisir les morceaux de poitrine de veau pour leur donner une belle coloration blonde et pour les rendre croustillants.

Girolles

Retirer la partie terreuse du pied des girolles, gratter les champignons si nécessaire et les laver dans plusieurs bains d'eau froide pour retirer tout le sable. Renouveler l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sable au fond du récipient. Egoutter les girolles à l'aide d'une écumoire, les débarrasser sur une plaque en Inox perforée et les recouvrir d'un torchon propre et légèrement humide.

Eplucher et ciseler finement l'échalote.

Confection du risotto

Passer les intérieurs de tomate dans un bol mixeur et débarrasser le jus obtenu dans un récipient en Inox après l'avoir filtré à l'aide d'un chinois étamine.

Porter à ébullition dans une même casserole le fond blanc de volaille et le bouillon de poule, puis maintenir le mélange chaud sans le laisser réduire.

Eplucher et ciseler finement l'oignon paille.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter l'oignon ciselé et faire suer sur feu doux pendant 3 minutes. Ajouter le riz, le faire nacrer pendant 5 minutes en remuant sans cesse, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire à sec, mouiller juste à hauteur avec le mélange bouillant de fond blanc et de bouillon, et faire cuire avec un léger frémissement, en remuant toujours.

Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois. Au bout de 10 minutes, mouiller le risotto avec le jus de tomate cru et poursuivre la cuisson.

Après 18 minutes, le riz doit être cuit. Incorporer alors au risotto le beurre, l'huile d'olive pour assaisonnement et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse.



Finition et Présentation

Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle, saisir les girolles et les égoutter après 1 minute de cuisson. Dans la même poêle, faire fondre une noix de beurre et finir la cuisson des champignons en leur donnant une légère coloration blonde, puis ajouter l'échalote, le persil plat ciselé, du sel et du poivre du moulin.

Egoutter les pétales de tomate confite.

Dresser harmonieusement le risotto au centre des assiettes. Disposer dessus les girolles sautées, les pétales de tomate confite, les grattons de poitrine de veau et les dentelles de parmesan. Entourer d'un cordon de jus de veau, arroser d'un bon filet d'huile d'olive pour assaisonnement et servir aussitôt.



Tomates de Marmande

séchées et en **délicate gelée,**
d'autres **gratinées au parmesan**

Pour 4 personnes

Ingrédients

Assiette chaude

Tomates marinées

5	TOMATES
3	GOUSSES D'AIL
3	BRANCHES DE BASILIC
	HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL
	SUCRE SEMOULE

Tomates gratinées

16	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
200 G	DE CONCASSÉE DE TOMATES
50 G	DE CRÈME DOUBLE
15 G	DE COPEAUX DE PARMESAN
4 CL	DE JUS DE VEAU TOMATÉ
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	PÉPINS DE TOMATE SÉCHÉS
	MIGNONNETTE DE POIVRE NOIR

Assiette froide

Gelée de tomate

2	QUEUES DE VEAU PARÉES
80 G	DE CONCENTRÉ DE TOMATES
240 G	DE BRUNOISE DE CÉLERI-BRANCHE
120 G	DE BRUNOISE D'OIGNON BLANC
6	GOUSSES D'AIL
8 CL	DE COGNAC
700 G	DE PULPE DE TOMATES
50 CL	D'EAU DE TOMATE
50 CL	DE GELÉE DE PIED DE VEAU
50 CL	DE BOUILLON DE POULE
2 G	DE GRAINS DE POIVRE NOIR
1	BOUQUET DE BASILIC
1	BOUQUET GARNI (QUEUES DE PERSIL, THYM, QUEUES DE BASILIC)
5 CL	D'HUILE D'OLIVE

Tartare de tomate

7	TOMATES BIEN MÛRES
1	FEUILLE DE BASILIC
15	PETITES ROUELLES D'ÉCHALOTE
1 CL	DE VINAIGRE BALSAMIQUE
	HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL

Fingers de tomate

8	GROSSES TOMATES BIEN ROUGES ET FERMES
80 G	D'AMANDES FRAÎCHES HACHÉES
80 G	D'AMANDES FRAÎCHES DÉTAILLÉES EN FINE JULIENNE
20	SOMMITÉS DE BASILIC VERT
20	SOMMITÉS DE BASILIC OPALE
1 CL	DE VINAIGRE BALSAMIQUE
	HUILE D'OLIVE
	FLEUR DE SEL

Garniture

1	TOMATE MÛRE MAIS TRÈS FERME
20	PETITES GIROLLES
16	ROUELLES D'ÉCHALOTE
12	PETITES FEUILLES DE BASILIC OPALE
12	PETITES FEUILLES DE BASILIC VERT
100 G	DE PURÉE DE TRUFFES
5 CL	DE JUS DE TRUFFE
1	CITRON
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL



Assiette chaude

Tomates marinées

Peler les tomates après les avoir plongées dans de l'eau bouillante, les refroidir rapidement en glace et enlever le pédoncule à l'aide d'un petit couteau. Couper les tomates en quatre et les épépiner, puis mélanger les pétales de tomate avec de la fleur de sel, du sucre et de l'huile d'olive.

Les ranger dans un plat préalablement huilé et parsemé de gousses d'ail en chemise et de branches de basilic, couvrir de papier d'aluminium et cuire au four à 120 °C durant 1 h 30.

Tomates gratinées

Tartiner les tomates marinées d'une fine couche de crème double. Disposer au fond des assiettes de service la concassée de tomates à l'aide d'un cercle, puis ranger par-dessus en les alternant les tomates confites et les tomates marinées. Parsemer de copeaux de parmesan, de pépins de tomate séchés et de mignonnette de poivre, gratiner sous la salamandre et saucer d'un trait de jus de veau tomaté.

Assiette froide

Gelée de tomate

Tailler les queues de veau en morceaux réguliers et les saisir dans une cocotte en fonte avec très peu d'huile d'olive.

Ajouter le céleri, les gousses d'ail en chemise et l'oignon blanc, faire suer légèrement et ajouter le concentré de tomates. Le faire dessécher, puis déglacer avec le cognac, ajouter la pulpe de tomates et laisser cuire jusqu'à ce que les sucs pincent légèrement. Ajouter alors l'eau de tomate, la gelée de pied de veau, le bouillon de poule et le bouquet garni. Porter à ébullition, écumer si nécessaire et couvrir de papier absorbant.

Cuire au four à 115 °C pendant 8 heures.
Au terme de la cuisson, faire infuser le bouquet de basilic et les grains de poivre noir, puis passer délicatement la gelée au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement et mettre à refroidir sur glace.

Tartare de tomate

Laver, peler et épépiner les tomates.
Les concasser et les mettre à égoutter sur un tamis, en les salant légèrement pour qu'elles dégorgent.

Lorsque le tartare de tomate est bien égoutté, lui ajouter la feuille de basilic écrasé et les rouelles d'échalote, puis l'assaisonner d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, de fleur de sel et de poivre du moulin.

Fingers de tomate

Mélanger les amandes hachées, les amandes en julienne et les sommités de basilic avec de l'huile d'olive et du poivre du moulin.

Laver les tomates, les peler et ouvrir chacune d'elles de façon à obtenir une large bande de pulpe. Les disposer sur une plaque huilée et les faire sécher légèrement.

Les assaisonner de fleur de sel, de poivre de moulin et de vinaigre balsamique, puis les garnir de farce. Façonner les fingers à l'aide de papier film et réserver au frais.

Garniture

Laver soigneusement les girolles à l'aide d'un pinceau et les égoutter, puis les assaisonner d'huile d'olive, de jus de citron, de fleur de sel et de poivre du moulin.

Prendre la tomate très ferme et la détailler en rouelles le plus finement possible. Poser ces dernières sur une plaque antiadhésive et les faire sécher au-dessus du fourneau, en les retournant à mi-cuisson. Lorsqu'elles sont croustillantes et brillantes, les débarrasser sur du papier absorbant.

Détendre la purée de truffes avec le jus de truffe et 2 cl d'huile d'olive pour assaisonnement.





Finition et Présentation

Tailler les fingers de tomate en biseau et retirer le papier film.

Dresser à l'aide d'un cercle une fine épaisseur de tartare de tomate dans chaque assiette creuse. Répartir dessus les fingers, napper de gelée de tomate et disposer la garniture harmonieusement, puis entourer de purée de truffes détendue et ajouter les petites feuilles de basilic ainsi que les rouelles d'échalote.

Servir en même temps les tomates gratinées au parmesan bien chaudes.

La meilleure façon de révéler la richesse de ce plat est d'alterner tout au long de sa dégustation les différentes formes sous lesquelles sont déclinées les tomates.

Tomates de l'arrière-pays

mozzarella di buffala et **basilic opale,**
mesclun au **vinaigre de Barolo** et **huile d'olive biancardo**

Pour 4 personnes

Ingrédients

12	tomates en grappes bien mûres de 70 g pièce
2	mozzarella au lait de bufflonne
	huile d'olives très mûres
	vinaigre de Barolo
	vinaigre balsamique de Modène
	fleur de sel

Garniture

8	petits oignons nouveaux
1/2	botte de basilic opale
1/4	de botte de marjolaine
100 g	de mesclun
4	fleurs de courgette
	huile d'olives très mûres
	fleur de sel
	vinaigre de Barolo

Préparation des tomates et de la mozzarella

Laver les tomates et retirer le pédoncule, puis inciser la peau des fruits en forme de croix, en veillant à ne pas entamer la pulpe.

Plonger les tomates dans de l'eau bouillante pendant 15 secondes, puis les retirer à l'aide d'une écumoire et les plonger dans un récipient d'eau glacée afin d'arrêter la cuisson. Dès qu'elles sont refroidies, les égoutter sur une plaque perforée.

Enlever la peau et couper les tomates en quatre dans le sens de la hauteur. Retirer les intérieurs, pépins et pulpe, pour ne garder que la partie extérieure.

Sortir les boules de mozzarella de leur emballage et les égoutter de leur liquide de conditionnement, puis les tailler en 48 tranches de 2 mm d'épaisseur.

Garniture

Trier le mesclun, le laver délicatement dans plusieurs bains d'eau froide, l'égoutter et l'essorer soigneusement. Le débarrasser sur une plaque perforée et le couvrir d'un linge humide.

Retirer la tige et le pédoncule des fleurs de courgette, puis séparer les pétales, les ranger délicatement sur une plaque et les recouvrir d'un linge humide.

Effeuiller le basilic et la marjolaine. Les laver, les égoutter et les essorer sans les mélanger. Les mettre dans un bac et les recouvrir d'un linge humide.

Eplucher les oignons nouveaux, les émincer finement en prenant soin de faire de belles rouelles entières et régulières, puis les ranger sur une assiette couverte d'un film.

Assaisonner le mesclun avec une pincée de fleur de sel, un tour de moulin à poivre, quelques gouttes de vinaigre de Barolo et un filet d'huile d'olives très mûres. Mélanger délicatement.



Finition et Présentation

Ranger les pétales de tomate en rosace dans les assiettes, ajouter une goutte de vinaigre de Barolo sur chacun d'eux et l'étaler.

Disposer sur chaque pétale une feuille de basilic, une feuille de marjolaine et une rouelle d'oignon nouveau, puis intercaler les tranches de mozzarella.

Dresser les pétales de fleur de courgette et les bouquets de mesclun au centre des assiettes. Arroser l'ensemble d'un bon filet d'huile d'olives très mûres, donner un tour de moulin à poivre et parsemer quelques gouttes de vinaigre balsamique et quelques grains de fleur de sel. Servir aussitôt.



Tomates confites à l'huile d'olive



Pour 4 personnes

Ingrédients

10	tomates mûres et fermes de 120 g pièce
4	branches de thym
5	gousses d'ail
	fleur de sel
	sucre semoule
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement

Laver les tomates, retirer le pédoncule et inciser la peau en forme de croix, en veillant à ne pas entamer la pulpe.

Plonger les tomates dans de l'eau bouillante pendant 15 secondes, puis les retirer à l'aide d'une écumoire et les plonger dans un récipient d'eau glacée afin d'arrêter la cuisson. Dès qu'elles sont refroidies, les égoutter sur une plaque perforée.

Enlever la peau et couper les tomates en quatre dans le sens de la hauteur. Retirer l'intérieur, pépins et pulpe, pour ne garder que la partie extérieure.

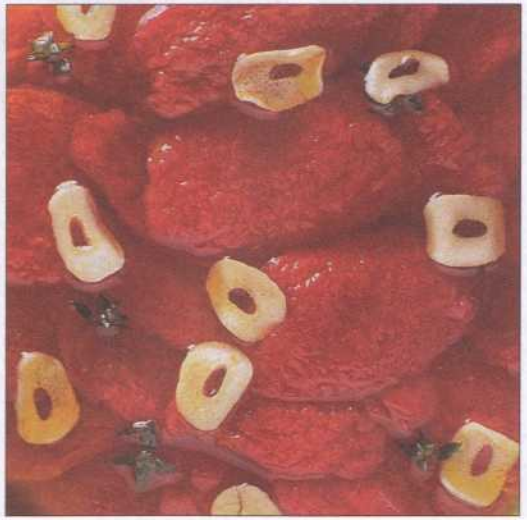
Dégermer les gousses d'ail et les détailler en fins copeaux.

Assaisonner les pétales de tomate de sel, de poivre du moulin et de sucre, puis les arroser d'huile d'olive et les ranger sur une plaque, côté tranché contre le fond.

Disposer une lamelle d'ail et une feuille de thym sur chaque pétale, glisser la plaque au four à 90 °C et laisser confire les tomates pendant 2 h 30, en les retournant à mi-cuisson.

Lorsque les pétales de tomate sont flétris (mais pas trop secs), les sortir du four, les ranger sur une grille en Inox et les laisser refroidir.

Les mettre ensuite dans un bac, les recouvrir légèrement d'huile d'olives très mûres et les conserver au frais pendant 7 à 10 jours.



Bouillon de poularde

râpée de **truffe noire,** une garniture de **ravioles de potiron,** poitrine de **pigeonneau** pochée, les **cuisses farcies** et **foie gras**



Pour 4 personnes



Ingrédients

1 l	de bouillon de poule
1	truffe noire de 60 g
2	pigeonneaux fermiers de 500 g pièce
10 g	de brunoise de carotte
10 g	de brunoise de céleri
10 g	de brunoise d'échalote
10 g	de brunoise de champignon
5 cl	de jus de pigeon
2	branches de cerfeuil
150 g	de crépine de porc
200 g	de foie gras de canard
4	bâtons de moelle de bœuf
	fleur de sel

Ravioles de potiron

250 g	de pâte à ravioli
150 g	de potiron coupé en gros morceaux
2 cl	d'huile d'olive
30 g	de mascarpone

Préparation des pigeonneaux

Retirer les plumes externes et vider les pigeonneaux, puis lever les cuisses et ouvrir les pigeons en sectionnant la colonne du bateau.

Mélanger les légumes en brunoise et les faire suer, puis les lier avec 1 cl de jus de pigeon. Ajouter le cerfeuil concassé et laisser refroidir.

Désosser les cuisses et leur retirer les nerfs. Les assaisonner, les garnir de farce, les rouler dans la crépine et les braiser au four avec le reste de jus de pigeon.

Ravioles de potiron

Mettre les morceaux de potiron dans un sautoir, ajouter un filet d'huile d'olive et faire fondre au four.

En fin de cuisson, écraser la pulpe de potiron à l'aide d'une fourchette et la laisser refroidir, puis la mélanger avec le mascarpone et assaisonner cette farce.

Abaisser finement la pâte, répartir sur la moitié de celle-ci des petits tas de farce et les recouvrir de l'autre moitié de l'abaisse de pâte. Souder les bords et découper les ravioli à l'aide d'un emporte-pièce rond.

Finition et Présentation

Cuire les pigeonneaux, le foie gras et la moelle dans une partie du bouillon de poule, et pocher les ravioles dans le reste.

Glacer les cuisses de pigeonneau dans leur fond de braisage. Filtrer le bouillon de cuisson des pigeonneaux, en le sortant avec une louche afin de ne pas le troubler.

Trancher les suprêmes de pigeon, le foie gras et la moelle, puis répartir les morceaux dans des assiettes creuses. Râper la truffe noire, verser le bouillon filtré brûlant et servir aussitôt.

Bouillon Parmentier aux truffes

garni de **poireaux**
et **gnocchi** de **pomme de terre** fondants

Pour 4 personnes

Ingrédients

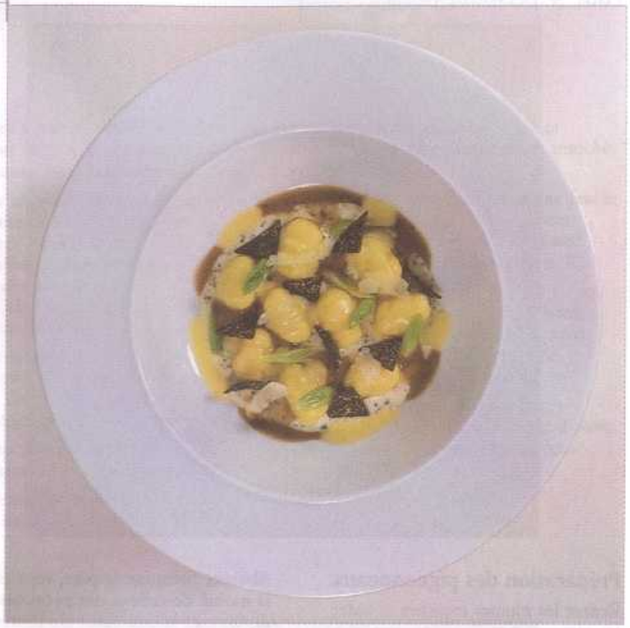
40 g	de truffes noires
80 g	de poireaux de taille moyenne
1	pomme de terre de 100 g
32,5 cl	de bouillon de volaille
17,5 cl	de fond blanc de volaille
20 cl	de crème fleurette
20 g	de truffe écrasée
4 cl	de jus de truffe
50 g	de crème montée
	huile d'olive

Garniture

8	minipoireaux
5 cl	de fond blanc volaille
20 g	de beurre
2	pommes de terre de montagne
200 g	de gros sel
1	jaune d'œuf
1 cl	de jus de truffe
	farine

Finition et Présentation

Donner une ébullition au bouillon et ajouter la truffe écrasée, le jus de truffe, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Verser en soupière sur une grosse cuillerée de crème montée, dresser la garniture dans les assiettes et servir aussitôt.



Bouillon Parmentier

Supprimer les feuilles externes des poireaux et rincer ces derniers à l'eau courante, puis les émincer finement et les faire suer dans un filet d'huile d'olive.

Porter à ébullition le fond blanc et le bouillon de volaille. Ajouter les pommes de terre, préalablement épluchées et détaillées en morceaux réguliers, et cuire à feu doux durant 15 minutes.

A l'issue de la cuisson, ajouter 50 cl de crème fleurette, mixer et passer au chinois, puis refroidir sur glace.



Garniture

Verser le gros sel dans la cocotte, disposer les pommes de terre lavées par-dessus et cuire au four à 140 °C durant 1 heure.

Eplucher les pommes de terre lorsqu'elles sont encore chaudes, puis les écraser sur un tamis. Peser 200 g de pulpe, incorporer le jaune d'œuf et environ 30 g de farine, selon absorption. Façonner 44 gnocchi à l'aide d'une fourchette et les pocher dans de l'eau frémissante.

Rincer les minipoireaux, les détailler en sifflets et les faire suer dans une noix de beurre. Ajouter le fond blanc, un trait de jus de truffe et la truffe noire détaillée en paysanne, puis lier d'une noix de beurre et ajouter les gnocchi pour les réchauffer.

Ravioli de foie gras

aux **truffes noires** de Riez
dans un **bouillon de poule**

Pour 4 personnes

Bouillon de poule

Flamber la volaille et la vider, puis la blanchir dans une casserole d'eau salée avant de la rincer sous l'eau courante.

La poser dans une marmite, verser le fond blanc de volaille et faire bouillir à feu doux. Dépouiller des impuretés et ajouter la garniture de légumes, la poudre de volaille, le bouquet garni et le poivre blanc. Continuer de dépouiller le bouillon, puis le couvrir d'un linge étamine et poursuivre la cuisson à feu très doux durant 5 heures.

Rectifier l'assaisonnement, dégraisser en partie et filtrer à l'aide d'un linge afin que le bouillon soit limpide et gras.

Hachis de foies et de cœurs

Tailler en salpicon les foies et les cœurs de volaille.

Faire vivement sauter dans une poêle le salpicon de foie gras, puis l'égoutter en conservant la graisse.

Faire sauter dans cette dernière le salpicon de foies et de cœurs, ajouter le foie gras, déglacer avec le jus de truffe et mélanger avec la truffe hachée.

Confection des ravioli

Abaisser la pâte au laminoir, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5.

Laver la truffe avec une brosse à ongles, l'éplucher de façon régulière à l'aide d'un couteau d'office à lame fine et hacher les parures.

Détailler le foie gras en dés, poivrer et rouler ces derniers dans les parures de truffe, puis les disposer sur la moitié de l'abaisse de pâte. Recouvrir le tout de l'autre moitié de l'abaisse, après l'avoir repassée une fois au laminoir, et étirer la pâte sur les deux extrémités. Former les ravioli à l'aide d'un emporte-pièce de 4,5 cm de diamètre, les découper avec un emporte-pièce de 5 cm et pincer fermement les bords afin de bien les souder.



Finition et Présentation

Pocher les ravioli dans du bouillon de poule pendant 3 minutes, puis les égoutter.

Tartiner le fond de quatre assiettes creuses de hachis de foies et de cœurs, dresser par-dessus les ravioli et râper la truffe noire à cru à l'aide d'une mandoline à truffe.

Présenter à part le bouillon de poule et le servir, bouillant, sur les ravioli et la râpée de truffe.

Ingrédients

1	truffe de Riez de 50 g
200 g	de foie gras de canard des Landes confit
250 g	de pâte à ravioli

Bouillon de poule

1	poule blanche à bouillir de 2,2 kg
200 g	de carottes
250 g	d'oignons blancs
250 g	de poireaux
80 g	de céleri-branche
1 c. à s.	de poudre de volaille
1 l	de fond blanc de volaille
1	gros bouquet garni
	poivre blanc en grains

Hachis de foies et de cœurs

2	foies de volaille de Bresse
2	cœurs de volaille de Bresse
10 g	de truffe hachée
2 cl	de jus de truffe
50 g	de salpicon de foie gras cru

Consommé double

aux petits **ravioli** imprimés à la **moelle** et râpée de **truffe noire**

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

80 G	DE TRUFFES NOIRES
250 G	DE PÂTE À RAVIOLI
1/2	BOTTE DE PERSIL PLAT
1 L	DE BOUILLON DE BŒUF
8	CANONS D'OS À MOELLE DOUBLE RUSTINE
40 CL	DE VINAIGRE BLANC D'ALCOOL
	FLEUR DE SEL
	MIGNONNETTE DE POIVRE DU SARAWAK

Préparation de la moelle et de la truffe

Sortir délicatement la moelle des canons, la mettre dans un récipient et la recouvrir d'eau froide et de glace. Ajouter le vinaigre d'alcool et conserver ainsi aussi longtemps que nécessaire pour que la moelle devienne bien blanche.

Nettoyer la truffe sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles. L'essuyer, l'éplucher avec un couteau à lame fine et garder les parures pour une autre préparation.

Confection des ravioli

Abaisser finement la pâte au laminoir.

Effeuiller le persil plat, laver les pluches, les égoutter et les essorer, puis les disposer bien à plat et sans les faire se chevaucher sur la moitié de l'abaisse de pâte. Humidifier légèrement l'autre moitié à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau, la rabattre sur les pluches de persil et abaisser de nouveau la pâte au laminoir de façon à lui rendre son épaisseur initiale.

Egoutter la moelle, bien l'éponger dans un torchon propre et sec et la détailler soigneusement en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Tailler dans la pâte 24 disques de 5 cm de diamètre et placer une tranche de moelle au centre de 12 d'entre eux. Humidifier les bords à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau, recouvrir la moelle des 12 autres disques de pâte et souder les bords en les pinçant fermement.



Finition et Présentation

Faire chauffer le bouillon de bœuf, y plonger les ravioli et les pocher pendant 2 minutes dans le liquide frémissant, puis les égoutter délicatement à l'aide d'une écumoire et les répartir dans quatre assiettes creuses.

Râper la truffe dessus et parsemer quelques grains de fleur de sel et de mignonnette de poivre. Présenter le bouillon très chaud dans une soupière et le servir, devant les convives, sur les ravioli et la truffe.



Foie gras en ravioli aux truffes noires

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 truffes de 40 g pièce
- 200 g de foie gras de canard des Landes confit
- 250 g de pâte à ravioli au son

Bouillon de poule

- 1 poule blanche à bouillir de 2,2 kg
- 200 g de carottes
- 250 g d'oignons blancs
- 250 g de poireaux
- 80 g de céleri-branche
- 1 c. à s. de poudre de volaille
- 1 l de fond blanc de volaille
- 1 gros bouquet garni
- poivre blanc en grains

Jus de foie gras et truffe noire

- 30 cl de bouillon de poule
- 65 g de beurre
- 150 g de graisse de foie gras
- 5 cl de jus de truffe
- 40 g de truffe hachée
- 1 cl d'huile de truffe

Bouillon de poule

Flamber la volaille et la vider, puis la blanchir dans une casserole d'eau salée avant de la rincer sous l'eau courante.

La poser dans une marmite, verser le fond blanc de volaille et faire bouillir à feu doux. Dépouiller des impuretés et ajouter la garniture de légumes, la poudre de volaille, le bouquet garni et le poivre blanc. Continuer de dépouiller le bouillon, puis le couvrir d'un linge étamine et poursuivre la cuisson à feu très doux durant 5 heures.

Rectifier l'assaisonnement et dégraisser entièrement le bouillon afin qu'il soit limpide. Le filtrer dans un linge et le refroidir rapidement.

Confection des ravioli

Abaisser la pâte au laminoir, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5.

Détailler le foie gras en dés de 10 g pièce et poivrer ces derniers, puis les disposer sur la moitié de l'abaisse de pâte. Recouvrir le tout de l'autre moitié de l'abaisse, après l'avoir repassée une fois au laminoir, et étirer la pâte sur les deux extrémités.

Former les ravioli à l'aide d'un emporte-pièce de 4,5 cm de diamètre, les découper avec un emporte-pièce de 5 cm et pincer fermement les bords afin de bien les souder.

Jus de foie gras et truffe noire

Dans une sauteuse, réduire le bouillon de poule à glace. Ajouter le jus de truffe, monter avec le beurre et terminer l'émulsion avec la graisse de foie gras.

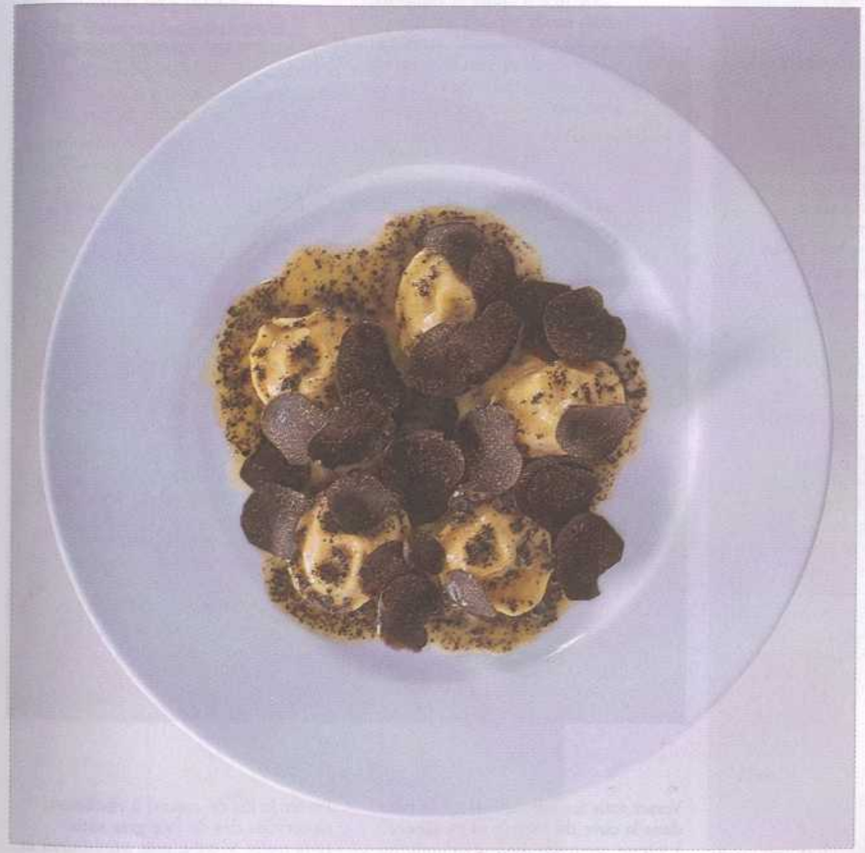
Rectifier l'assaisonnement, puis filtrer à l'aide d'un chinois étamine, ajouter la truffe hachée et parfumer avec l'huile de truffe.

Finition et Présentation

Pocher les ravioli dans le bouillon de poule pendant 3 minutes, les égoutter et les enrober dans le jus de foie gras et truffe.

Nettoyer les truffes sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles, puis les essuyer et les éplucher avec un couteau à lame fine (garder les parures pour une autre préparation).

Dresser les ravioli dans des assiettes creuses, les napper de jus de foie gras et truffe, puis râper les truffes noires à cru à l'aide d'une mandoline à truffe et servir aussitôt.



Pâtes fraîches aux truffes noires

et **foie gras**

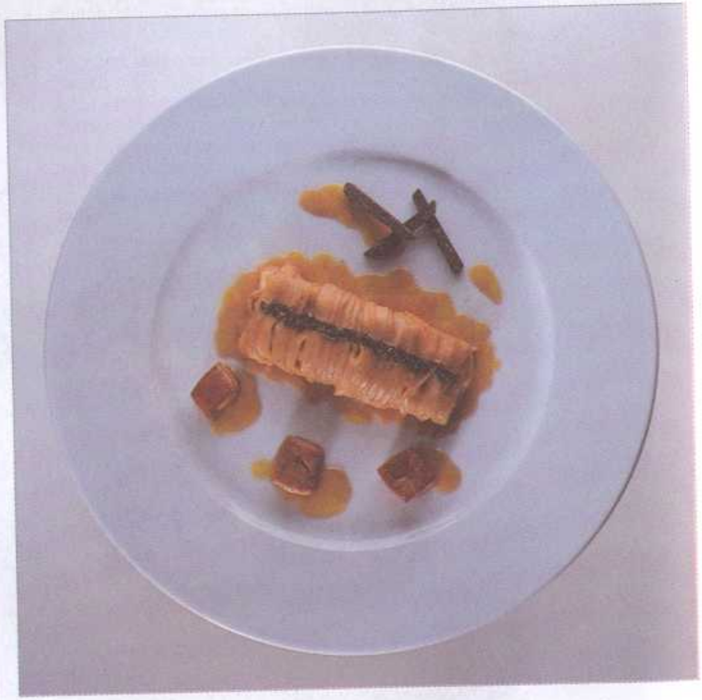
Pour 4 personnes

Ingrédients

2	bâtonnets de truffe noire
20 g	de truffe hachée
200 g	de foie gras cru de canard des Landes
30 cl	de jus de canard
50 g	de beurre
	gros sel de mer

Pâte

400 g	de farine
4	œufs
1,5 cl	d'huile d'olive



Verser tous les ingrédients de la pâte dans la cuve du batteur et mélanger à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Abaisser finement cette dernière au laminoir et la détailler en bandes de 20 cm de longueur.

Porter à ébullition 5 litres d'eau salée, y plonger les pâtes et les laisser cuire pendant environ 1 minute.

Couper le foie gras en gros dés et les faire rôtir dans un sautoir.

Porter le jus de canard à ébullition, ajouter les dés de foie gras rôtis et la truffe hachée, puis assaisonner et monter légèrement au beurre.



Finition et Présentation

Mélanger les pâtes dans la sauce, puis répartir le tout dans les assiettes. Ajouter les bâtonnets de truffe, assaisonner de poivre du moulin et servir aussitôt.

Pithiviers de foie gras et truffes

sauce Périgueux

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g	de pâte feuilletée
100 g	de foie gras de canard des Landes confit
200 g	de truffes fraîches
50 g	d'échalotes
2,5 cl	de madère
1	jaune d'œuf
	fleur de sel

Sauce Périgueux

400 g	de parures de veau
50 g	d'échalotes
5	gousses d'ail
10 cl	d'huile de pépins de raisin
30 g	de beurre
20 cl	de madère
50 cl	de jus de veau
1	brindille de thym frais
50 g	de truffes hachées
5 cl	de fond blanc de veau

Préparation des pithiviers

Ciseler finement les échalotes et les faire suer dans un filet d'huile d'olive, puis déglacer avec le madère et réduire à sec. Au terme de la réduction, débarrasser et refroidir rapidement.

Nettoyer les truffes sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles. Les essuyer et les éplucher avec un couteau à lame fine (garder les parures pour une autre préparation).

Détailler dans les truffes des lamelles de 4 mm d'épaisseur et les dresser en rosace sur quatre feuilles de papier sulfurisé. Ecraser sur les galettes de truffe quelques parcelles de foie gras confit et les tartiner à la façon d'un toast. Ajouter par-dessus la réduction d'échalotes, puis assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Abaisser la pâte feuilletée et y découper 8 disques de 18 cm de diamètre. Poser au centre de 4 d'entre eux les rosaces de truffe, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, puis recouvrir des autres disques de pâte. Souder les bords en les pinçant fermement et chiqueter tout autour.

Mélanger le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau dans une tasse. Badigeonner les pithiviers de cette dorure et dessiner sur la pâte à l'aide d'un couteau des arcs de cercle allant du centre vers l'extérieur.

Laisser les pithiviers au frais pendant 1 heure au minimum.

Sauce Périgueux

Dans une cocotte en fonte, faire rissoler les parures de veau avec un filet d'huile de pépins de raisin. Ajouter le beurre pour caraméliser légèrement le tout, puis ajouter l'échalote émincée et les gousses d'ail en chemise éclatées, et faire suer durant quelques instants. Débarrasser du surplus de graisse, déglacer avec le madère et réduire à glace.

Mouiller alors avec le fond blanc de veau, ajouter le thym et réduire de nouveau à glace, puis verser le jus de veau et amener à consistance.

Filtrer à l'aide d'un chinois étamine sans fouler, vérifier l'assaisonnement, donner un tour de moulin à poivre et ajouter la truffe hachée.



Finition et Présentation

Cuire les pithiviers au four à 220 °C pendant environ 20 minutes.

Au terme de la cuisson, ils doivent être d'une belle couleur dorée. Les disposer sur une grille à la sortie du four pendant quelques instants, puis les dresser dans les assiettes, ajouter un trait de sauce Périgueux et servir aussitôt.

Pâtes sèches artisanales de Toscane et truffe noire

basilic en feuilles et **tomates en trois cuissons,**
confites en julienne, **poêlées** chaudes et **concassées**



Pour 4 personnes

Ingrédients

1	truffe noire du Périgord de 30 g
4	tomates en grappes de 50 g pièce
2	tomates romaines
20	pétales de tomate confite
200 g	de tomates concassées
1/2	botte de basilic vert
350 g	de pâtes sèches artisanales à la semoule de blé dur
50 cl	de fond blanc de volaille
50 cl	de bouillon de poule
20 g	de beurre
50 g	de parmesan râpé
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
	huile d'olive pour assaisonnement



Cuisson des pâtes

Faire chauffer le fond blanc et le bouillon de poule dans un rondeau. Donner une ébullition et laisser le mélange sur feu doux pour le garder chaud.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande sauteuse, ajouter les pâtes et les faire suer légèrement sans coloration. Les remuer tout au long de leur cuisson à l'aide d'une cuillère en bois, de la même manière qu'un risotto.

Mouiller les pâtes juste à hauteur avec le mélange de bouillon de poule et de fond blanc chaud, et cuire en maintenant un léger frémissement et en remuant sans cesse.

Lorsque le bouillon est complètement absorbé, mouiller de nouveau, toujours juste à hauteur, et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient cuites (compter environ 12 minutes).

Préparation des tomates et de la truffe

Nettoyer la truffe sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles. L'essuyer et l'éplucher avec un couteau à lame fine (garder les parures pour une autre préparation), puis la tailler en bâtonnets réguliers d'une longueur de 2,5 cm et d'une section de 2 mm de côté. Couvrir les bâtonnets de truffe d'un torchon humide et réserver au frais.

Enlever le pédoncule des tomates en grappes, les couper en quartiers et retirer l'intérieur délicatement. Faire chauffer une sauteuse et cuire sur feu doux à couvert ces pétales de tomate avec un filet d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.

Retirer le pédoncule des tomates romaines et les émonder. Les couper en quartiers et retirer l'intérieur pour ne garder que les pétales, puis tailler chacun d'eux en lanières régulières de la même taille que les bâtonnets de truffe. Dans une poêle noire, faire chauffer un filet d'huile d'olive et saisir (sans la cuire) cette julienne de tomates en lui donnant une légère coloration blonde. Assaisonner légèrement et débarrasser.

Prélever les feuilles doubles du basilic et les mettre dans un récipient d'eau froide.

Egoutter les pétales de tomate confite et les tailler en lanières régulières de la même taille que les bâtonnets de truffe.

Faire chauffer les tomates concassées dans une sauteuse.

Finition et Présentation

Ajouter le beurre, 6 cl d'huile d'olive pour assaisonnement et le parmesan râpé dans la sauteuse des pâtes. Mélanger, puis ajouter la julienne de tomates confites et les bâtonnets de truffe.

Dresser les tomates concassées en fond d'assiette, ajouter les tomates en grappes cuites, les pâtes, la poêlée de tomates romaines et les feuilles de basilic. Arroser d'un bon filet d'huile d'olive pour assaisonnement et servir aussitôt.

Sauté de truffes noires

en cassolette



Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g	de truffes noires
3	cébettes
1 cl	de madère
20 cl	de bouillon de poule
100 g	de beurre
10 cl	de jus de truffe
1	trait d'huile de truffe
	fleur de sel

Nettoyer les truffes sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles. Les essuyer, les éplucher avec un couteau à lame fine (garder les parures pour une autre préparation) et les tailler en lamelles de belle épaisseur.

Détailler les cébettes en fins sifflets.

Faire suer dans du beurre moussant les lamelles de truffe, ajouter les sifflets de cébette et les faire suer légèrement.

Déglacer avec le madère, laisser réduire de moitié et mouiller à hauteur avec le bouillon de poule, puis étuver à couvert sur le coin du feu à frémissement pendant environ 10 minutes. Ajouter le reste de beurre et le jus de truffe, rectifier l'assaisonnement et laisser mijoter sur le coin du feu pendant 5 minutes.

Lier en fin de cuisson, rehausser les saveurs d'un trait d'huile de truffe et donner un tour de moulin à poivre.



Finition et Présentation

Dresser le sauté de truffes en cassolette et servir très chaud.

Risotto aux artichauts de Provence

et **truffes noires** en fins **copeaux,**
lard croustillant

Pour 4 personnes

Ingrédients

12	artichauts épineux
100 g	de poitrine de porc séchée
3	truffes noires du Périgord de 30 g pièce
15 cl	de fond blanc de volaille
15 cl	de bouillon de poule
15 g	de beurre
	huile d'olive pour assaisonnement
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
	vinaigre balsamique

Risotto

200 g	de riz italien carnaroli
1	oignon blanc de 60 g
10 cl	de vin blanc sec
60 cl	de fond blanc de volaille
60 cl	de bouillon de poule
60 g	de parmesan reggiano
6 cl	d'huile d'olive pour cuisson
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
40 g	de beurre
	fleur de sel

Préparation des truffes et de la poitrine de porc

Nettoyer les truffes sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles. Les essuyer et les éplucher avec un couteau à lame fine (garder les parures pour une autre préparation). Tailler une entame de chaque côté et tourner légèrement les truffes en forme de bouchon.

Hacher la totalité des parures sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une fourchette, débarrasser dans un récipient en Inox, couvrir d'un film et conserver au frais.

Retirer la couenne et le cartilage de la poitrine de porc, puis la tailler en 12 fines tranches régulières à la machine à trancher. Débarrasser les tranches de lard sur une plaque couverte d'un film et les conserver au frais.

Préparation et cuisson des artichauts

Retirer les feuilles sèches et dures des artichauts, puis couper les parties dures des feuilles et les tiges à 3 cm du fond (conserver ces dernières). Eplucher la base à l'aide d'un couteau fin, retirer le foin et réserver les artichauts au fur et à mesure dans un bain d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Faire chauffer le fond blanc et le bouillon de poule dans une casserole. Pendant ce temps, égoutter les artichauts et les couper en quartiers réguliers.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte suffisamment grande pour recevoir tous les quartiers d'artichaut sans qu'ils se chevauchent. Lorsque l'huile commence à fumer, ajouter les artichauts, les assaisonner légèrement de fleur de sel, couvrir et cuire sur feu vif.

Dès que l'eau de végétation s'est entièrement évaporée, mouiller juste à hauteur avec le mélange de fond blanc et de bouillon de poule chaud, puis laisser cuire jusqu'à ce que les artichauts soient fondants.

A la fin de la cuisson (il doit rester environ 6 cl de jus), ajouter 5 g de truffe hachée et mélanger.

Confection du risotto

Porter à ébullition dans une même casserole le fond blanc de volaille et le bouillon de poule, puis maintenir le mélange chaud sans le laisser réduire.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc. Eplucher les tiges d'artichaut réservées et les émincer.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter l'oignon ciselé et les tiges d'artichaut, et faire suer sur feu doux pendant 3 minutes. Ajouter le riz, le faire nacrer pendant 5 minutes en remuant sans cesse, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire à sec, mouiller juste à hauteur avec le mélange bouillant de fond blanc et de bouillon, et faire cuire avec un léger frémissement, en remuant toujours.

Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes, le riz doit être cuit. Incorporer alors au risotto le beurre, l'huile d'olive pour assaisonnement et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse, puis ajouter le reste de truffe hachée et mélanger.



Finition et Présentation

Griller, sans les ferrer, les tranches de poitrine de porc afin de les rendre transparentes et cassantes comme du verre.

Egoutter les artichauts de leur jus de cuisson, monter légèrement ce dernier avec une noix de beurre et ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique.

Dresser le risotto dans les assiettes, répartir les artichauts et les tranches de poitrine de porc dessus, puis saucer du jus de cuisson des artichauts monté au beurre.

Râper les truffes sur le tout, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre. Arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement et servir aussitôt.



Risotto à la truffe noire

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	truffe noire du Périgord de 40 g
40 g	de purée de truffes
5 cl	de jus de truffe
8 cl	d'huile de truffe
15 g	de beurre
15 cl	de jus de bœuf
1	gousse d'ail
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Risotto

200 g	de riz italien carnaroli
1	oignon blanc de 60 g
10 cl	de vin blanc sec
60 cl	de fond blanc de volaille
60 cl	de bouillon de poule
60 g	de parmesan reggiano
6 cl	d'huile d'olive pour cuisson
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
40 g	de beurre
	fleur de sel

Préparation de la truffe

Nettoyer la truffe sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles. L'essuyer et l'éplucher avec un couteau à lame fine (les parures peuvent être gardées pour une autre préparation, ou hachées et mises à la fin dans le risotto).

Faire fondre le beurre dans une sauteuse et le porter au stade de beurre noisette. A ce moment précis, ajouter la purée de truffes et la faire torréfier afin qu'elle dégage au maximum ses parfums.

Mouiller avec le jus de truffe, ajouter l'huile de truffe et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, puis laisser infuser à couvert sur le bord du fourneau.

Confection du risotto

Porter à ébullition dans une même casserole le fond blanc de volaille et le bouillon de poule, puis maintenir le mélange chaud sans le laisser réduire.

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc. Eplucher les tiges d'artichaut réservées et les émincer.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter l'oignon ciselé et les tiges d'artichaut, et faire suer sur feu doux pendant 3 minutes. Ajouter le riz, le faire nacrer pendant 5 minutes en remuant sans cesse, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire à sec, mouiller juste à hauteur avec le mélange bouillant de fond blanc et de bouillon, et faire cuire avec un léger frémissement, en remuant toujours.

Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois.

Après 18 minutes, le riz doit être cuit. Incorporer alors au risotto le beurre, l'huile d'olive pour assaisonnement et le parmesan râpé tout en remuant sans cesse.



Finition et Présentation

Faire fondre le jus de bœuf dans une sauteuse.

Vérifier l'assaisonnement de la purée de truffes, en tartiner les assiettes et répartir le risotto par-dessus, en le lissant du dos d'une cuillère pour obtenir une couche régulière.

Frotter la lame de la mandoline avec la gousse d'ail épluchée et coupée en deux, puis râper la truffe sur le risotto.

Ajouter un cordon de jus de bœuf autour, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre. Arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement et servir aussitôt.



Truffes noires en salade d'hiver

Pour 4 personnes

Ingrédients

120 g	de truffes noires
20	rouelles d'échalote marinée au vinaigre de vin rouge
4	tranches de pain de campagne grillées au feu de bois

Salades

30 g	de morgeline
20 g	de pourpier
50 g	de petites salades (chicorée, feuille de chêne, etc.)
30 g	de frisée fine
30 g	de frisée à grosses côtes
10 g	de riquette
30 g	de mâche
10 g	de pissenlit

Herbes

5 g	de cerfeuil
2 g	de menthe fraîche
3 g	d'estragon
3 g	de marjolaine
3 g	de basilic vert
5 g	de ciboulette

Assaisonnement du mélange de salades

2 cl	de vinaigrette de base
12 g	de parmesan
20 g	de truffe hachée
	fleur de sel

Vinaigrette d'accompagnement

4 cl	de vinaigrette de base
20 g	de purée de truffes
1 cl	d'huile de truffe

Vinaigrette de base

20 cl	d'huile d'olive
10 cl	de bouillon de poule réduit
10 cl	de vinaigre balsamique
10 cl	de vinaigre de vin rouge
10 cl	de jus de truffe
	fleur de sel

Préparation des truffes

Nettoyer les truffes sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles. Les essuyer et les éplucher avec un couteau à lame fine (garder les parures pour une autre préparation).

Salades et herbes

Equeuter la morgeline, le pissenlit, la riquette et pourpier. Effeuiller les frisées et les petites salades pour ne garder que les sommités des feuilles avec un morceau de côte. Effeuiller les cœurs de mâche. Laver les salades à grande eau, en les gardant séparées, et les essorer.

Détailler en pluches le cerfeuil, la menthe fraîche, l'estragon, la marjolaine, le basilic vert et la ciboulette. Garder uniquement les sommités des feuilles. Laver les herbes à grande eau, en les gardant séparées, et les essorer.

Détailler le parmesan en fins copeaux.

Mélanger les herbes, les salades, les copeaux de parmesan et la truffe hachée, puis assaisonner le tout de 2 cl de vinaigrette de base, de fleur de sel et de poivre du moulin.

Vinaigrette de base

Mélanger tous les ingrédients sans chercher à réaliser une émulsion stable.







Finition et Présentation

Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette d'accompagnement.

Dresser la salade en dôme au centre de grandes assiettes.

Tailler les truffes en fines lamelles et passer ces dernières dans la vinaigrette d'accompagnement pour les assaisonner et leur permettre d'adhérer les unes aux autres, puis les disposer sur les dômes de salade de façon à les recouvrir entièrement.

Assaisonner les lamelles de truffe de fleur de sel et de poivre du moulin, et répartir les rouelles d'échalote marinée au vinaigre. Entourer les dômes d'un cordon de vinaigrette d'accompagnement et servir avec des toasts de pain de campagne.

Soupe de légumes de Provence

aux **truffes noires,** royale de **foies blonds** et **sot-l'y-laisse** de volaille

Pour 4 personnes

Ingrédients

40 G	DE TRUFFES NOIRES
50 G	DE CÉBETTES
100 G	DE MINIPOIREAUX
150 G	DE CAROTTES
50 G	DE NAVETS
50 G	DE CÉLERI-BRANCHE
100 G	DE CÔTES DE BLETTE
200 G	DE POMMES DE TERRE
150 G	DE HARICOTS BLANCS FRAIS
100 G	DE TOMATES FRAÎCHES
80 G	DE PÉTALES DE TOMATE CONFITE
100 G	DE COURGETTES NOUVELLES
80 G	DE HARICOTS VERTS
250 G	DE PETITS POIS
40 G	DE POIS GOURMANDS
250 G	DE FÉVETTES
5 CL	DE JUS DE TRUFFE
30 G	DE JAMBON CRU
2 L	DE BOUILLON DE POULE
15 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Royales de foies blonds

90 G	DE FOIES BLONDS DE VOLAILLE DE BRESSE
180 G	DE FOIE GRAS DE CANARD
6	ŒUFS
6	JAUNES D'ŒUFS
90 CL	DE LAIT ENTIER
	BEURRE EN POMMADE

Sot-l'y-laisse de volaille

12	SOT-L'Y-LAISSE DE VOLAILLE DE BRESSE
20 G	DE TRUFFES NOIRES
20 G	DE BEURRE
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT

Soupe de légumes

Laver, éplucher et sécher tous les légumes. Tailler en brunoise les carottes, les navets, le céleri, les côtes de blette, les pommes de terre et les courgettes nouvelles. Emincer finement les cébettes et les poireaux. Tailler les haricots verts et les pois gourmands en petits tronçons. Eplucher les févettes et les petits pois, puis les cuire séparément à l'anglaise, rafraîchir et réserver. Cuire les cocos frais dans du bouillon de volaille parfumé à la sauge avec un peu d'huile d'olive. Emonder les tomates fraîches, les épépiner et les écraser.

Porter le bouillon de poule à ébullition.

Faire suer à l'huile d'olive les carottes, les navets, le céleri-branche, les côtes de blette, les pommes de terre et le jambon. Ajouter les cébettes, les poireaux et la tomate fraîche écrasée, mouiller avec le bouillon de poule et laisser cuire.

En fin de cuisson, ajouter les courgettes, les légumes verts, la tomate confite et les cocos frais. Ajouter la truffe noire épluchée et détaillée en brunoise, le jus de truffe et l'huile d'olive, puis assaisonner et retirer le morceau de jambon.

Royales de foies blonds

Passer à travers un tamis de crin les foies de volaille et le foie gras.

Porter le lait à ébullition, puis détendre le mélange de foies avec une petite quantité de lait et mettre le reste à refroidir sur glace.

Lorsque le lait est froid, lui incorporer les œufs et les jaunes, puis le mélange de foie gras et de foies blonds de volaille. Assaisonner la préparation, la filtrer à l'aide d'un linge étamine et la laisser reposer au frais pendant au moins 3 heures, puis supprimer l'écume apparente à l'aide d'une écumoire.

Beurrer des moules à dariole de 5 cm de diamètre avec du beurre en pommade. Mouler l'appareil à mi-hauteur et cuire dans un four à air pulsé avec une ambiance à 80 °C pendant 1 h 10. Au terme de la cuisson, laisser reposer pendant 20 minutes avant de démouler.







Finition et Présentation

Saisir dans le beurre les sot-l'y-laisse de volaille sur la peau jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

Dresser les royales de foies blonds au centre de quatre assiettes creuses, les surmonter d'une lamelle de truffe et répartir les sot-l'y-laisse autour, puis arroser d'un trait d'huile d'olive pour assaisonnement. Servir la soupe à part, en soupière.

Des Truffes noires en marmelade cassée

d'autres **en fines lamelles, pommes de terre, fleur de sel**

Pour 4 personnes

Ingrédients

220 g	de truffes noires
3	cébettes
3 cl	de madère
30 cl	de bouillon de poule
100 g	de beurre
10 cl	de jus de truffe
1 cl	d'huile de truffe
80 g	de graisse d'oie bien blanche en pommade
1	gousse d'ail

Garniture

400 g	de pommes de terre (charlotte ou autre, suivant la saison)
2	brindilles de thym
2	branches de céleri
3	gousses d'ail en chemise
2 cl	d'essence de truffe
1 cl	d'huile de truffe
	fleur de sel

Sauté de truffes noires

Nettoyer les truffes sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles. Les essuyer et les éplucher avec un couteau à lame fine (garder les parures pour une autre préparation).

Couper 84 lamelles de truffe de 1 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline, puis retailler ces lamelles avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Concasser les parures et les réserver pour la marmelade.

Frotter quatre disques de papier sulfurisé avec la gousse d'ail coupée en deux. Enduire ces disques d'une fine couche de graisse d'oie à l'aide d'un pinceau, puis enduire les deux faces des lamelles de truffe de la même manière.

Poser les disques de papier sulfurisé sur des plaques rondes en Inox, disposer au centre de chacun d'eux une rondelle de truffe et monter une rosace de 7 lamelles de truffe dans le sens des aiguilles d'une montre. Monter ensuite, autour de la première rosace et dans l'autre sens, une seconde rosace de 13 lamelles, puis recouvrir le tout de disques de papier sulfurisé et de quatre autres plaques rondes, et réserver au froid.

Faire suer dans du beurre moussant la concassée de parures de truffe, ajouter les cébettes taillées en sifflets et faire suer légèrement. Déglacer avec le madère et le faire réduire de moitié, puis mouiller à hauteur avec le bouillon de poule et étuver à couvert sur le coin du feu à frémissement pendant environ 10 minutes.

Ajouter le reste de beurre, le jus de truffe, de la fleur de sel et du poivre du moulin, et laisser mijoter sur le coin du feu pendant 5 minutes. Lier en fin de cuisson, rehausser les saveurs d'un trait d'huile de truffe et donner un tour de moulin à poivre.

Garniture

Cuire les pommes de terre en peau à l'eau salée avec le thym, le céleri et l'ail en chemise. Une fois cuites, les peler et les couper en tranches épaisses de 1,5 cm d'épaisseur.

Arroser chaque tranche de pomme de terre d'essence de truffe et d'huile de truffe, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Finition et Présentation

Disposer sur chaque assiette 7 rondelles de pomme de terre, les lustrer de leur marinade et saucer de l'ensemble de la marmelade de truffes.

Sortir les galettes de truffe du froid, ôter délicatement les plaques et les feuilles de papier sulfurisé du dessus, puis retourner les rosaces de truffe sur les pommes de terre. Conserver les autres plaques (qui se trouvent maintenant sur le dessus) et passer sous la salamandre pendant quelques secondes avant d'ôter les plaques et les feuilles de papier sulfurisé.

Parsemer chaque rosace de quelques grains de fleur de sel, donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Truffes noires

et gros morceaux de **pomme de terre** en **cocotte** lutée

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 G	DE TRUFFES NOIRES
800 G	DE POMMES DE TERRE ROSEVAL
8	CÉBETTES
20 CL	DE BOUILLON DE POULE
15 CL	DE JUS DE VOLAILLE
3 CL	DE JUS DE TRUFFE
40 G	DE GRAISSE DE CANARD
1	GOUSSE D'AIL
1	JAUNE D'ŒUF
	FLEUR DE SEL

Pâte à luter

500 G	DE FARINE
2 G	DE SEL
10 G	DE SUCRE
140 G	D'ŒUF
140 G	DE BLANC D'ŒUF
6 G	DE ROMARIN HACHÉ

Truffes noires et pommes de terre

Laver à grande eau les pommes de terre, les tailler en tranches épaisses et les essuyer. Les faire colorer dans un sautoir avec la graisse de canard, ajouter les cébettes et laisser suer, puis mouiller à peine à hauteur avec le bouillon de poule. Cuire à couvert et glacer en fin de cuisson.

Nettoyer les truffes sous l'eau froide courante à l'aide d'une brosse à ongles. Les essuyer et les éplucher avec un couteau à lame fine (garder les parures pour une autre préparation).

Couper 84 lamelles de truffe de 1 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline, puis retailler ces lamelles avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Concasser les parures et les réserver pour une autre recette.

Ajouter le jus de truffe et le jus de volaille dans le sautoir de cuisson des pommes de terre, y rouler les lamelles de truffe et bien les enrober.

Pâte à luter

Mélanger tous les ingrédients, pétrir sur le marbre et laisser reposer la pâte. Former des boudins et les laisser reposer avant d'étaler la pâte

Finition et Présentation

Frotter quatre cocottes individuelles avec la gousse d'ail coupée en deux et y ranger les tranches de pomme de terre et celles de truffe noire, en les alternant.

Enlever la première peau des cébettes, les répartir dans les cocottes et arroser le tout du jus de cuisson des pommes de terre.

Luter la cocotte, badigeonner la pâte de dorure et cuire au four à 180 °C, pendant 18 minutes.

Apporter en salle dès la fin de la cuisson et servir dans les cocottes.



Truffe noire sous la cendre

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	TRUFFES ENTIÈRES DE 20 G PIÈCE
100 G	DE POITRINE DE PORC SÉCHÉE
200 G	DE BEURRE DEMI-SEL
1	PAIN AU LEVAIN
	FLEUR DE SEL

Laver et brosser délicatement les truffes au-dessus d'un tamis, puis les éponger.

Tailler 8 tranches fines dans la poitrine de porc.

Rouler des copeaux dans le beurre demi-sel et les conserver au frais.

Tailler 8 tranches de 1 cm d'épaisseur dans le pain au levain.

Rouler chaque truffe dans 2 tranches de poitrine de porc et la déposer dans une papillote de papier d'aluminium, elle-même placée dans une autre papillote en papier d'aluminium. Ajouter une pincée de fleur de sel et fermer hermétiquement les papillotes, puis faire cuire pendant 15 minutes dans les cendres de la grillade au feu de bois.

Finition et Présentation

Toaster les tranches de pain et disposer les boules de beurre sur des coupelles individuelles.

Sortir les papillotes de la cendre et ôter la première feuille de papier d'aluminium afin de présenter aux convives une papillote propre, puis servir aussitôt.



Soupe de truffes

miettes de pain cassées

Pour 4 personnes

Ingrédients

150 g de parures de truffe
10 cl de jus de truffe
0,5 cl d'huile de truffe
3 cl d'huile d'olive pour cuisson
30 g de beurre noisette
40 cl de bouillon de poule
4 jaunes d'œufs frais
fleur de sel

Condiment d'asperges

50 g de brunoise d'asperges vertes taillées à cru
100 g de purée d'asperges
50 g de marmelade d'asperges
1 citron
2 cl de jus de truffe
1 cl d'huile d'olive pour assaisonnement
fleur de sel
poivre noir mignonnette

Purée et marmelade d'asperges

800 g d'asperges vertes balais
5 cl d'huile d'olive pour assaisonnement
5 cl de fond blanc de volaille

Miettes de pain cassées

1 pain de mie
80 g de beurre clarifié



Soupe de truffes

Faire suer dans un filet d'huile d'olive les parures de truffe, puis mouiller à hauteur avec de l'eau minérale et cuire à couvert sur feu doux pendant 20 minutes.

Au terme de la cuisson, mixer la truffe et le jus de cuisson dans un thermomixeur jusqu'à ce que la purée obtenue soit totalement lisse.

Dans une petite sauteuse de cuivre, faire suer la purée de truffes avec le beurre noisette, puis mouiller avec le bouillon de poule et laisser mijoter durant 3 minutes.

Ajouter le jus de truffe et l'huile de truffe, mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Condiment d'asperges

Mélanger la brunoise, la marmelade et la purée d'asperges, les faire tiédir et les assaisonner d'un trait de jus de citron, du jus de truffe, de l'huile d'olive pour assaisonnement et de poivre du moulin.

Purée et marmelade d'asperges

Equeuter les asperges, les laver et les sécher sur un linge, puis les émincer en fines rouelles.

Les faire suer dans l'huile d'olive pour assaisonnement, verser le fond blanc à peine à hauteur et laisser cuire.

Verser la moitié des asperges dans le thermomixeur pour en faire une très fine purée, passer cette dernière sur le tamis et la refroidir sur de la glace afin de lui conserver sa couleur.

Réaliser la marmelade en concassant au couteau l'autre moitié des asperges.

Miettes de pain cassées

Tailler dans la longueur du pain 8 tranches de 2 mm d'épaisseur, supprimer la croûte et détailler les tranches en lanières de 5 mm de largeur.

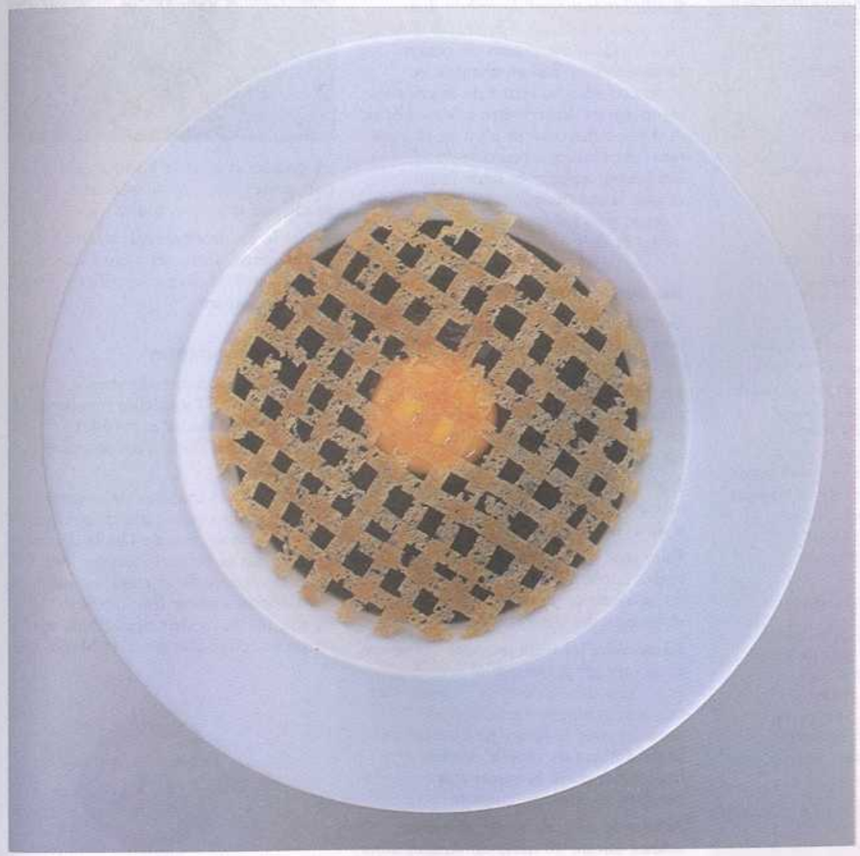
Enduire de beurre clarifié quatre carrés de papier sulfurisé de 17 cm de côté et réaliser sur chacune de ces feuilles un quadrillage avec les lanières de pain de mie. Imbiber les grilles de pain de mie de beurre clarifié, les presser et les découper à l'emporte-pièce de 16 cm de diamètre (ou d'un diamètre convenant à la taille des assiettes de service), puis les cuire au four entre deux plaques.

Une fois les quadrillages dorés, les sécher sur du papier absorbant.

Finition et Présentation

Chauffer le condiment d'asperges et le dresser en dôme dans des assiettes à soupe. Déposer au centre un jaune d'œuf et l'assaisonner de fleur de sel et de poivre mignonnette, puis recouvrir chaque assiette d'un quadrillage.

Présenter ainsi, avec la soupe de truffes dans des pots individuels. A l'aide d'une cuillère, casser les quadrillages devant les convives de façon à réaliser les miettes de pain cassées, puis verser dessus la soupe de truffes.



Gros turbot de ligne en tronçons

rôti en cocotte, **jus** de ratatouille aux **crustacés**, des **pommes fondantes**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	TURBOT DE 8 KG
10 CL	D'HUILE D'OLIVE
4	GOUSSES D'AIL
2	BRINDILLES DE FENOUIL SEC
100 G	DE BEURRE
30	PLUCHES DE PERSIL FRIT
	FLEUR DE SEL

Jus de ratatouille aux crustacés

1	POIVRON ROUGE
1	POIVRON VERT
1	GROS OIGNON
1	AUBERGINE
1	TÊTE D'AIL COUPÉE EN DEUX
1	COURGETTE
3	TOMATES
1	BOUQUET DE BASILIC
1	BRINDILLE DE THYM
1	SOMMITÉ DE ROMARIN
10 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
6 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
25 CL	DE FUMET DE HOMARD
20 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
	FLEUR DE SEL

Pommes fondantes

10	GROSSES POMMES DE TERRE DE FORME ALLONGÉE
20 G	DE BEURRE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
10 CL	DE JUS DE RATATOUILLE

Préparation et cuisson du turbot

Oter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Raidir les tronçons de turbot dans une poêle noire avec de l'huile d'olive, puis les faire dorer dans du beurre moussant avec l'ail en chemise et le fenouil sec. Au terme de la cuisson, les tronçons doivent être très moelleux et d'une belle couleur blonde, et avoir une température à cœur de 45 °C. Les laisser reposer au tiède jusqu'à ce que la température atteigne 50 °C à cœur, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.



Jus de ratatouille aux crustacés

Composer un bouquet garni avec le thym, le romarin et la moitié du bouquet de basilic.

Emincer les poivrons et l'oignon, détailler la courgette et l'aubergine en gros dés et couper les tomates en quatre.

Faire suer les poivrons et l'oignon dans une cocotte en fonte avec de l'huile d'olive.

Faire sauter séparément dans des poêles noires la courgette et l'aubergine, les assaisonner de fleur de sel et les égoutter dans une passoire.

Rassembler les légumes dans la cocotte et ajouter les gousses d'ail écrasées et les quartiers de tomate. Laisser suer pendant quelques instants, puis mouiller avec le fumet de homard et le fond blanc de volaille, ajouter le bouquet garni et laisser cuire pendant 45 minutes environ.

Ajouter le reste de basilic et laisser infuser durant 10 minutes. Retirer alors les gousses d'ail et le bouquet garni, puis passer à la niçoise et filtrer au chinois sans trop fouler.

Verser le jus de ratatouille dans une sauteuse, l'amener à consistance, le lier d'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement.

Pommes fondantes

Eplucher les pommes de terre, les couper en 50 rondelles régulières de 5 mm d'épaisseur et retailler ces dernières à l'aide d'un emporte-pièce.

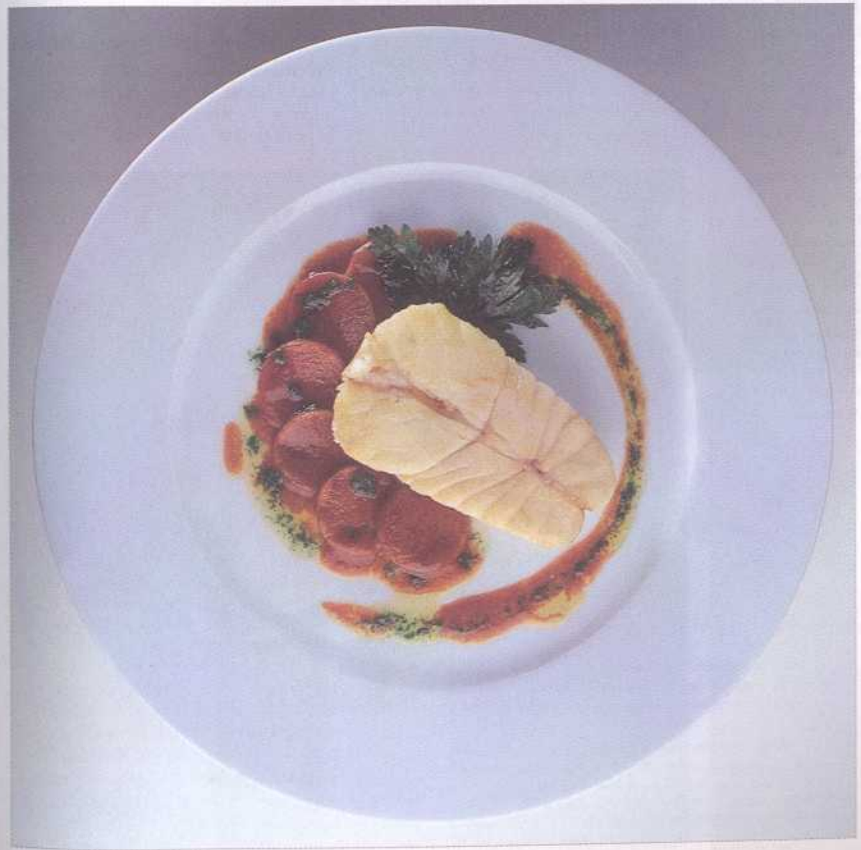
Assaisonner les tranches de pomme de terre et les colorer des deux côtés dans un sautoir avec de l'huile d'olive, puis ajouter le beurre, mouiller avec le jus de ratatouille et cuire au four. Arroser très souvent les pommes de leur jus de cuisson afin que le côté de présentation soit glacé et blond.





Finition et Présentation

Réchauffer le turbot au four. Le dresser dans les assiettes, répartir les rondelles de pomme de terre autour et verser la sauce autour du poisson. Parsemer de fleur de sel, ajouter les pluches de persil frit et arroser d'un trait d'huile d'olive, puis servir aussitôt.



Tronçon de turbot cuisiné en cocotte

à l'**étouffée** aux **primeurs** des paysans **de Provence**

Pour 6 personnes

Ingrédients

1	TURBOT DE 6 KG
10 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
100 G	DE BEURRE DEMI-SEL
50 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
12	FEUILLES DE BASILIC
	FLEUR DE SEL

Garniture

9	PETITS ARTICHAUTS VIOLETS
24	ASPERGES VIOLETTES
12	CAROTTES FANES
12	NAVETS FANES
18	FENOUILS FANES
100 G	DE POIS GOURMANDS
300 G	DE PETITS POIS FRAIS
6	COURGETTES-FLEURS
300 G	DE FÉVETTES
12	GIROLLES TÊTES DE CLOU PRÊTES À L'EMPLOI
	FLEUR DE SEL

Garniture

Effeuiller légèrement les artichauts violets, les couper à mi-hauteur et les tourner en laissant 2 cm de queue. Les couper en deux dans le sens de la hauteur et retirer le foin.

Tourner les carottes et les navets en leur laissant 5 mm de fanes.

Couper les tiges des fenouils fanes et retirer la première peau.

Ecosser les petits pois et les févettes.

Equeuter les haricots verts et les pois gourmands ; cuire ces derniers à l'anglaise.

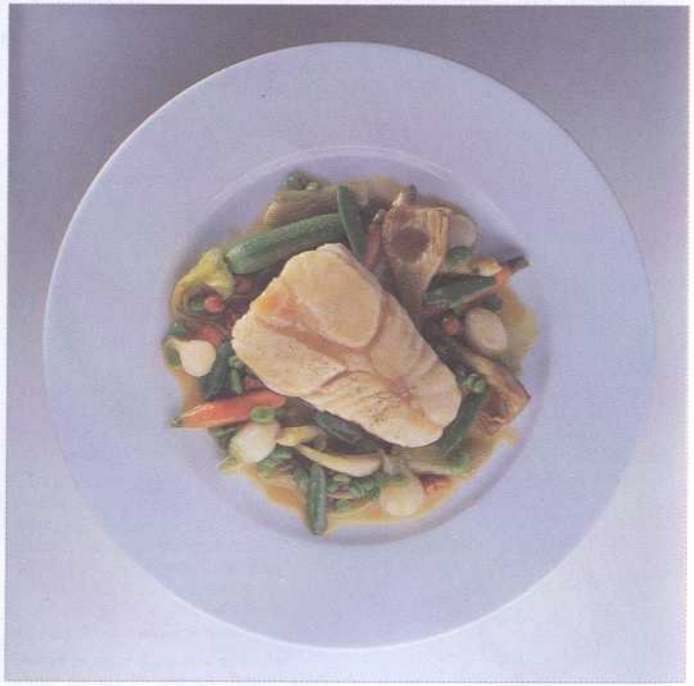
Retirer le pistil des fleurs de courgette, puis les couper en quatre et les conserver dans un récipient d'eau additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

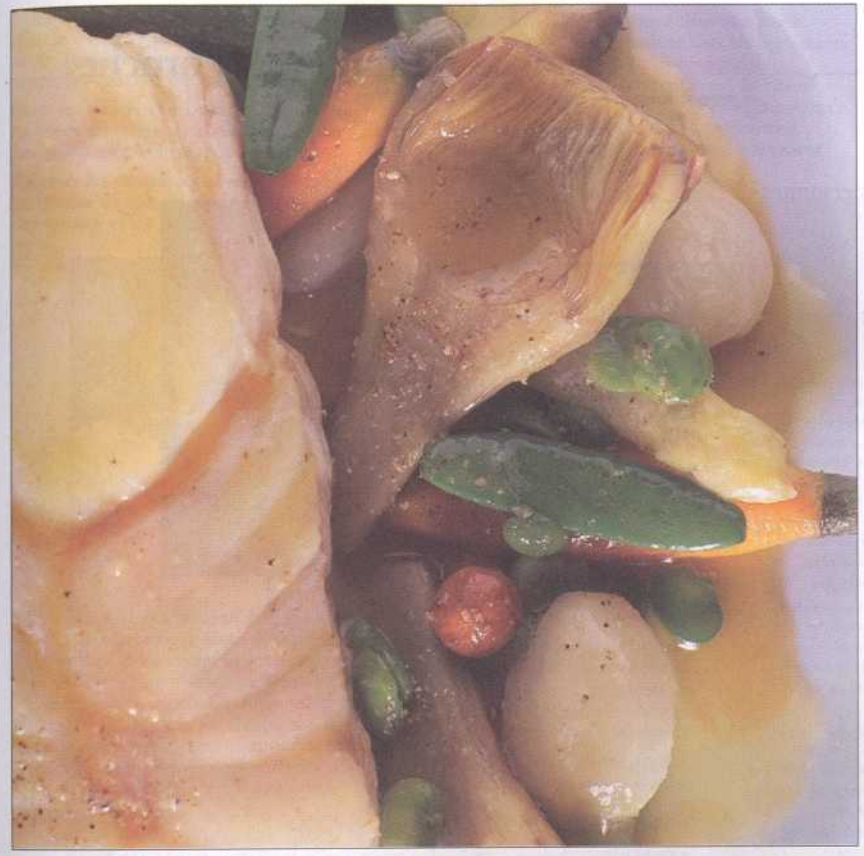
Couper les asperges à 5 cm de la tête.

Tous les légumes doivent être lavés, égouttés et manipulés avec beaucoup de soin car ils sont jeunes, et donc très fragiles.

Préparation et cuisson du turbot

Enlever la tête et la queue du turbot, puis le fendre en deux. Prélever dans le cœur des tronçons réguliers avec la peau de 280 g pièce et réduire







de chaque côté de ces tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Raidir à blanc les tronçons de turbot dans une cocotte noire avec de l'huile d'olive et les débarrasser. Mettre dans la cocotte tous les légumes, à l'exception des légumes verts et des girolles, et les laisser suer pendant quelques minutes, puis ajouter les tronçons de turbot, les légumes verts, les girolles, 50 g de beurre et le fond blanc de volaille. Assaisonner de fleur de sel, couvrir la cocotte et cuire au four à 230 °C.

Retirer le turbot et les légumes au fur et à mesure de leur cuisson et les réserver au chaud (la température à cœur des tronçons de turbot ne doit pas dépasser 48 °C).

Finition et Présentation

Lorsque toutes les cuissons sont achevées, réduire si besoin est les sucs de cuisson. Les lier avec de l'huile d'olive pour assaisonnement et le reste de beurre, les parfumer de basilic et les filtrer.

Retirer la peau des tronçons de turbot et dresser harmonieusement ces derniers avec les légumes dans une cocotte. Arroser des sucs de cuisson, couvrir et redonner de la chaleur, puis rectifier l'assaisonnement et ajouter un trait d'huile d'olive pour assaisonnement. Servir aussitôt, dans la cocotte.

Tronçon de turbot à la broche

grenobloise **à la niçoise,**
vert et **côtes de blette** fondants

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	turbot de 4 kg
20	sommités de basilic vert
	huile d'olive pour assaisonnement

Garniture

1	pied de blettes
1	gousse d'ail
100 g	de beurre
50 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Condiment de citron

2	citrons de Menton
16	copeaux de tomate confite
50 g	de pignons de pin
50 g	de câpres au vinaigre
12	olives de Nice
100 g	de pain de mie détaillé en tranches de 5 mm d'épaisseur
5 cl	de beurre clarifié
20 g	de beurre
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	huile d'olive pour cuisson



Préparation et cuisson du turbot

Ebarber et vider le turbot, puis retirer la tête et la queue. Fendre le poisson en deux en suivant l'arête centrale et tailler 4 tronçons de 300 g pièce avec l'arête dans les parties les plus charnues.

Saler ces tronçons de turbot et les cuire à la broche pendant environ 10 minutes, en les arrosant fréquemment d'huile d'olive.

Une fois leur cuisson achevée, les poser sur une grille et les laisser reposer durant 3 minutes. Retirer la peau et les arêtes, reconstituer les tronçons de turbot, les couvrir de papier d'aluminium et réserver au chaud.

Garniture

Laver les blettes et séparer le vert des côtes. Tailler le vert en lanières de 3 cm de largeur. Eplucher les côtes, les couper en tronçons de 6 cm de longueur et les réserver au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Eplucher la gousse d'ail et la piquer sur une fourchette.

Egoutter les côtes de blette, les saler et les faire fondre à couvert dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive sans leur donner de coloration. Lorsque l'eau de végétation s'est complètement évaporée, mouiller à hauteur de fond blanc de volaille et laisser mijoter doucement, puis, dès que le liquide est absorbé, mouiller de nouveau juste à hauteur. Renouveler l'opération jusqu'à ce que les blettes soient fondantes.

Faire chauffer un sautoir avec un filet d'huile d'olive. Saler le vert de blette et le faire tomber dans l'huile en le remuant avec la fourchette piquée d'ail, puis l'égoutter.

Découvrir les côtes de blette qui finissent de cuire, ajouter le beurre et les rouler dans leur jus de cuisson pour les glacer. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le vert de blette.

Condiment de citron

Brosser 1 citron sous l'eau courante, prélever le zeste à l'aide d'un couteau économe (en veillant à ne pas prendre de ziste) et le tailler en fine julienne. Mettre cette dernière dans une petite sauteuse, couvrir d'eau froide et porter à ébullition rapidement, puis refroidir dans une passoire, égoutter et réserver.

Peler les 2 citrons à vif en récupérant leur jus et lever délicatement les suprêmes.

Dans une poêle, faire chauffer légèrement 5 cl d'huile d'olive et colorer les pignons en les remuant sans cesse. Lorsqu'ils sont bien dorés, les égoutter sur du papier absorbant.

Parer les tranches de pain de mie, les tailler en cubes de 5 mm de côté et les colorer dans une poêle avec le beurre clarifié.

Egoutter les câpres, les olives de Nice et les pétales de tomate confite. Tailler les olives en copeaux et les pétales de tomate en lanières.

Faire fondre 20 g de beurre dans une poêle. Dès qu'il est noisette, ajouter tous les ingrédients du condiment et laisser mijoter pendant 2 minutes, puis déglacer avec le jus de citron recueilli et décoller les sucs à l'aide d'une spatule. Transvaser le condiment dans une sauteuse, incorporer l'huile d'olive pour assaisonnement et laisser infuser sur feu doux.



Finition et Présentation

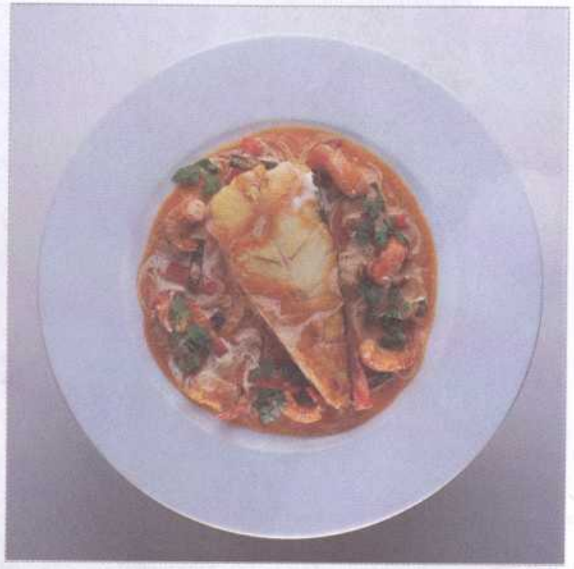


Répartir les côtes et le vert de blette dans les assiettes. Dresser par-dessus les tronçons de turbot, les napper du condiment de citron tiède et parsemer les croûtons dorés et les sommités de basilic. Donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Grosse tranche de turbot de ligne

aux **écrevisses « pattes rouges »** et **truffes noires,**

Pour 6 personnes



Ingrédients

1	turbot de 6 kg
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
100 g	de beurre demi-sel
	fleur de sel

Garniture

42	écrevisses « pattes rouges »
5	gousses d'ail
1/4	de bouquet de persil
3 cl	de cognac
50 g	de beurre de crustacés
	fleur de sel

Sauce

50 cl	de fumet de homard
10 cl	de crème fraîche
36	bâtonnets de truffe noire
8	pétales de tomate confite
50 g	de beurre
1	petite botte de cerfeuil
2	feuilles de basilic vert

Préparation du turbot

Couper la tête et la queue du turbot, puis parer le poisson de chaque côté et prélever dans le cœur des tronçons réguliers avec la peau de 280 g pièce.

Colorer légèrement les tronçons de poisson dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, ajouter du beurre et poursuivre la cuisson en arrosant souvent le turbot de beurre moussant.

Quand les tronçons sont rosés à l'arête, que leur température à cœur est de 45 °C, les déposer sur une grille et les laisser reposer.

Garniture

Séparer la tête de la queue des écrevisses. Rôtir les queues dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive pendant 3 minutes, puis retirer du feu. Ajouter les gousses d'ail écrasées et le persil, déglacer de cognac, recouvrir d'un torchon humide et laisser infuser pendant 15 minutes.

Décortiquer les queues d'écrevisse, les faire sauter dans le beurre de crustacés et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Sauce

Laver le cerfeuil et prélever les plus belles pluches. Détailler les pétales de tomate confite en lanières. Monter la crème au fouet.

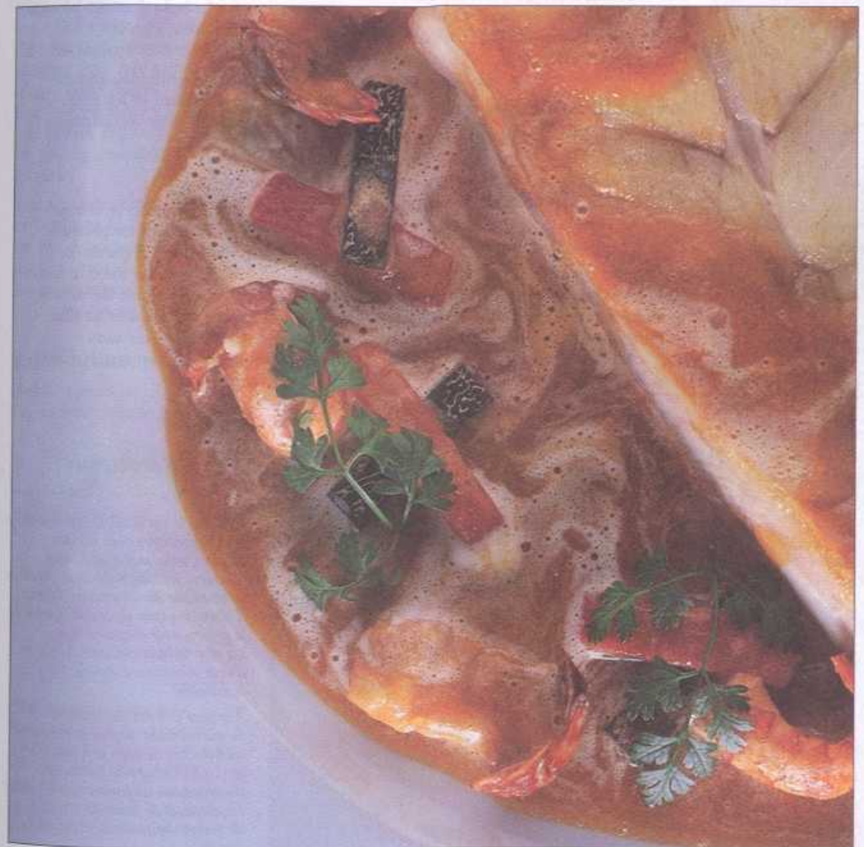
Saisir les bâtonnets de truffe dans une belle noisette de beurre, puis déglacer avec le fumet de homard et le laisser réduire de moitié. Rectifier l'assaisonnement, ajouter le basilic ciselé et les lanières de tomate, monter légèrement au beurre et marbrer la sauce avec la crème.

Finition et Présentation

Réchauffer les tronçons de turbot dans du beurre moussant jusqu'à ce que leur température à cœur atteigne 51 °C.

Les dresser dans des assiettes bien chaudes, parsemer quelques grains de fleur de sel, saucer généreusement et répartir les queues d'écrevisse. Parsemer de quelques pluches de cerfeuil et servir aussitôt.





Turbot de pêche côtière en tronçons

tranches de **cèpe mijotées,**
une très fine **marmelade** pour les saucer

Pour 6 personnes



Ingrédients

- 1 turbot de 6 kg
- 10 cl d'huile d'olive
- 100 g de beurre demi-sel
- 4 gousses d'ail
- 2 brindilles de fenouil sec
- fleur de sel

Garniture

- 24 cèpes calibrés à environ 6 cm de diamètre
- 1 citron
- 2 cl d'huile d'olive pour assaisonnement
- 2 g de poivre noir mignonnette

Base de sauce

- 100 g de fenouil frais
- 1 gousse d'ail
- 20 grains de poivre noir
- 1 tranche de citron
- 1 branche de fenouil séché
- 1 l de fond blanc de volaille
- la tête du turbot

Garniture

Nettoyer les pieds des cèpes en les grattant avec un couteau d'office, brosser les champignons sous l'eau courante et les sécher sur un linge.

Réserver 2 cèpes entiers pour réaliser des copeaux à cru et trancher dans les autres 24 tranches épaisses. Tailler une partie des parures en brunoise, l'autre partie en gros dés.

Préparation et cuisson du turbot

Oter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Raidir les tronçons de turbot dans une cocotte noire avec l'huile d'olive, les faire dorer dans du beurre moussant avec l'ail en chemise et le fenouil sec, puis les sortir de la cocotte.

Mettre à la place les tranches de cèpe et la base de sauce, donner une ébullition et laisser mijoter à couvert durant 5 minutes, puis remettre le poisson, laisser pendant 1 minute et égoutter. Au terme de la cuisson, les tronçons de turbot doivent avoir une belle couleur blonde et être très moelleux, et leur température à cœur doit être de 45 °C.

Les poser sur une grille, les couvrir de papier d'aluminium et les réserver au chaud pour que leur température à cœur atteigne 52 °C.

Base de sauce

Faire suer sans coloration le fenouil frais avec la gousse d'ail en chemise. Ajouter le poivre noir, le citron et le fenouil séché, mouiller avec le fond blanc de volaille et réduire de moitié à feu très doux, puis ajouter la tête du turbot. Laisser mijoter sans ébullition durant 30 minutes et filtrer à l'aide d'une étamine.



Finition et Présentation

Réduire le jus dans lequel ont été pochés les cèpes avec les dés de cèpe, puis mixer et passer à travers un tamis de crin. Ajouter la brunoise de cèpes crus, l'huile d'olive, un trait de jus de citron et le poivre noir mignonnette. La marmelade obtenue doit être d'une consistance souple et homogène.

Tartiner le fond des assiettes de marmelade, dresser par-dessus les tranches de cèpe et râper à cru les 2 cèpes réservés. Surmonter des tronçons de turbot, assaisonner ces derniers de fleur de sel et de poivre du moulin, et servir aussitôt.

Turbot de Bretagne au four

jus émulsionné aux **crevettes bouquets**

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 1 turbot de 8 kg
- 10 cl d'huile d'olives très mûres
- 100 g de beurre demi-sel
- 4 gousses d'ail
- 2 brindilles de fenouil sec
- 1 citron
- fleur de sel

Jus émulsionné aux crevettes

- 800 g de crevettes bouquets vivantes
- 50 cl de fumet de homard
- 75 g de beurre de crustacés
- 10 cl d'huile d'olives très mûres
- 80 g de beurre
- 1 citron
- 10 g de corail de homard
- fleur de sel

Garniture

- 600 g de supions
- 800 g de crevettes bouquets vivantes
- 100 g de beurre de crustacés
- 10 cl d'huile d'olives très mûres
- 100 g de beurre
- 1 citron

Préparation et cuisson du turbot

Oter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Raidir les tronçons de turbot dans un sautoir avec l'huile d'olive et les faire dorer dans du beurre moussant avec l'ail en chemise et le fenouil sec. Au terme de la cuisson, les tronçons doivent être très moelleux et d'une belle couleur blonde, et avoir une température à cœur de 45 °C. Les laisser reposer au tiède jusqu'à ce que la température atteigne 52 °C à cœur.

Garder une partie du beurre de cuisson et déglacer le sautoir avec un trait de jus de citron, puis napper les tronçons de turbot de ces sucs et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Jus émulsionné aux crevettes

Raidir vivement les crevettes dans un sautoir avec le beurre de crustacés et les débarrasser dans le bol du thermomixeur. Ajouter le fumet de homard bouillant et le corail, mixer jusqu'à l'obtention d'une sauce totalement lisse et homogène, puis filtrer à l'aide d'un chinois étamine.

Au dernier moment, assaisonner le jus de fleur de sel, d'un trait de jus de citron et de poivre du moulin, ajouter le beurre et l'huile d'olive, et émulsionner au Bamix.

Garniture

Vider et nettoyer les supions, puis les rincer sous l'eau courante. Les faire sauter vivement dans un filet d'huile d'olive, en veillant à ce qu'ils restent moelleux, et les égoutter.

Réaliser une liaison avec le jus rendu en incorporant le beurre et le reste d'huile d'olive, acidifier d'un trait de jus de citron et lier les supions dans cette réduction.

Enlever la tête et décortiquer la queue des crevettes bouquets, puis les faire sauter vivement dans le beurre de crustacés.



Finition et Présentation

Répartir les supions dans les assiettes, les saucer de jus émulsionné et présenter le reste de jus à part, en cassolette.

Dresser les crevettes bouquets de façon à donner du volume, poser le turbot par-dessus et servir aussitôt.



Comme un rôti de gros turbot

à l'ail confit, **poulpes de roche pochés,**
vongole gratinées et **supions** dans leur jus

Pour 8 personnes



Ingrédients

1	turbot de 7 kg
10 cl	*d'huile d'olive* pour assaisonnement
100 g	de beurre demi-sel
4	gousses d'ail
2	brindilles de fenouil sec
16	gousses d'ail confit
1	citron
20 g	de pluches de persil plat
	fleur de sel

Garniture

Poulpes de roche

700 g	de poulpes de roche
10 cl	de vin blanc sec
1	carotte
1	oignon
1	tomate
1	gousse d'ail
1	branche *de fenouil sec*
1	citron
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Vongole

2 kg	de vongole
15 cl	de vin blanc sec
50 g	*de beurre* d'escargot

Supions

600 g	de supions

Purée de persil

2	bottes de persil plat
5 cl	d'huile

Préparation et cuisson du turbot

Oter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Raidir les tronçons de turbot dans un sautoir avec l'huile d'olive et les faire dorer dans du beurre moussant avec l'ail en chemise et le fenouil sec. Au terme de la cuisson, les tronçons doivent être très moelleux et d'une belle couleur blonde, et avoir une température à cœur de *45 °C*.

Assaisonner les tronçons de turbot de fleur de sel et de poivre du moulin, puis les faire chauffer dans une noix de beurre moussant avec les gousses *d'ail confit afin de les parfumer* légèrement ; la température finale à cœur ne doit pas dépasser 52 °C.

Garniture

Poulpes de roche

Blanchir les poulpes et les rafraîchir.

Emincer les légumes et les faire suer dans une marmite avec un trait d'huile d'olive. Verser le vin blanc, ajouter l'ail en chemise, le fenouil et les poulpes, puis mouiller d'eau froide à hauteur et cuire à feu doux pendant 45 minutes environ.

Peler les poulpes à chaud et couper les tentacules en rouelles. Assaisonner de sel et de poivre du moulin, assaisonner d'un trait de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive, couvrir et tenir au tiède.

Vongole

Ouvrir les coquillages avec le vin blanc *et filtrer le jus.*

Décortiquer la moitié des vongole ; enlever la coquille supérieure des autres, les tartiner de beurre d'escargot et les gratiner au tout dernier moment.

Supions

Nettoyer les supions, leur ôter le cartilage et les peaux externes, puis les rincer sous l'eau courante. Les égoutter sur une grille, les sécher sur un linge et les raidir dans une sauteuse chaude.

Purée de persil

Equeuter le persil, le laver et l'écraser dans un mortier avec 1 cuillerée à soupe d'eau et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une purée homogène, puis passer celle-ci sur un tamis fin.

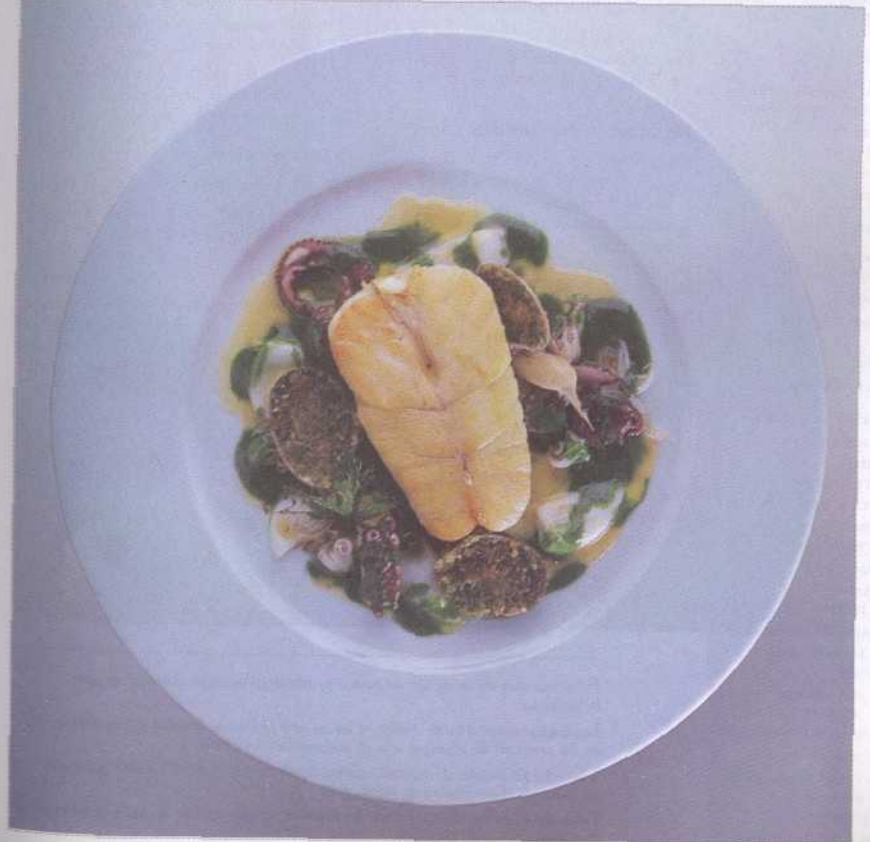


Finition et Présentation

Lier le jus des vongole avec la purée de persil, l'assaisonner de poivre et l'acidifier d'un trait de jus de citron.

Chauffer ensemble les vongole décortiquées, les poulpes et les supions, arroser d'un trait d'huile d'olive et d'un trait de jus de citron, puis ajouter les pluches de persil plat, juste pour les faner.

Saucer le fond des assiettes avec le jus de vongole lié de purée de persil, placer les tronçons de turbot au centre et ajouter autour les gousses d'ail confit, les fruits de mer et les coquillages gratinés.



Tronçon de turbot mi-salé

arrosé de **vieux vinaigre** pendant qu'on le cuit à la **broche,**
jus acidulé aux petites **câpres, panisses** et **tomates** *mi-séchées*

Pour 6 personnes

Ingrédients

1	TURBOT DE 6 KG
10 CL	DE VINAIGRE BALSAMIQUE
100 G	DE GROS SEL
	HUILE D'OLIVE *POUR CUISSON*

Garniture

54	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
1,5 L	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
8	FEUILLES DE BASILIC
	FLEUR DE SEL

Pâte à panisses

250 G	DE FARINE DE POIS CHICHE
80 CL	D'EAU
2 CL	D'HUILE D'OLIVE

Jus acidulé aux petites câpres

	LA TÊTE DU TURBOT
50 G	DE BEURRE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
150 G	D'ÉCHALOTES ÉMINCÉES
1	CITRON DE PAYS COUPÉ EN TRANCHES
50 G	D'AMANDES
2	BRANCHES DE FENOUIL SEC
20	GRAINS DE POIVRE NOIR
100 G	*DE FENOUIL FRAIS ÉMINCÉ*
50 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
50 G	DE PETITES CÂPRES
200 G	DE BEURRE NOISETTE
3 CL	DE VINAIGRE DE XÉRÈS
2 CL	DE VINAIGRE BALSAMIQUE
	FLEUR DE SEL

Préparation du turbot

Sectionner la tête et la queue du turbot, le nettoyer et le mettre à dégorger dans de l'eau froide salée. L'ébarber, le vider et le sectionner en deux en suivant l'arête centrale, puis ôter la peau et les parties grisâtres.

Sécher les morceaux de turbot sur un linge, les assaisonner de gros sel et *réserver au frais durant 3 heures.*

Rincer le poisson, le sécher, détailler des tronçons de 250 g pièce et ficeler ces derniers à la manière d'un rôti.

Jus acidulé aux petites câpres

Faire blondir dans de l'huile d'olive les échalotes, les amandes, le poivre noir et les tranches de citron. Ajouter le fenouil frais et le fenouil sec, verser le fond blanc bouillant et ajouter la tête du turbot, puis laisser cuire à feu doux *durant 40 minutes.*

Filtrer le bouillon obtenu, le réduire afin de corser les saveurs et l'acidifier de 2 cl de vinaigre de xérès. Ajouter une noix de beurre frais et *émulsionner* avec le beurre noisette.

Faire revenir les câpres dans une noix de beurre et déglacer avec le reste de vinaigre de xérès. Ajouter le jus émulsionné ainsi que le vinaigre balsamique, puis assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Garniture

Détailler la pâte à panisses en rectangles réguliers.

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin à 150 °C, y plonger *les panisses et les faire frire.* Lorsqu'elles ont pris une belle coloration blonde, les égoutter à l'aide d'une écumoire, les éponger sur du papier absorbant et les assaisonner généreusement de fleur de sel et de poivre du moulin.

Faire frire les feuilles de basilic dans *l'huile de pépins de raisin à 120 °C,* puis les égoutter sur un linge.

Pâte à panisses

Porter à ébullition 40 cl d'eau salée.

Délayer la farine de pois chiche dans l'eau froide, puis ajouter l'eau bouillante et faire cuire pendant 20 minutes, en mélangeant sans cesse.

Etaler à 8 mm d'épaisseur la préparation obtenue sur une plaque, la couvrir d'un film pour qu'elle ne sèche pas et la laisser durcir en chambre froide pendant 10 heures.



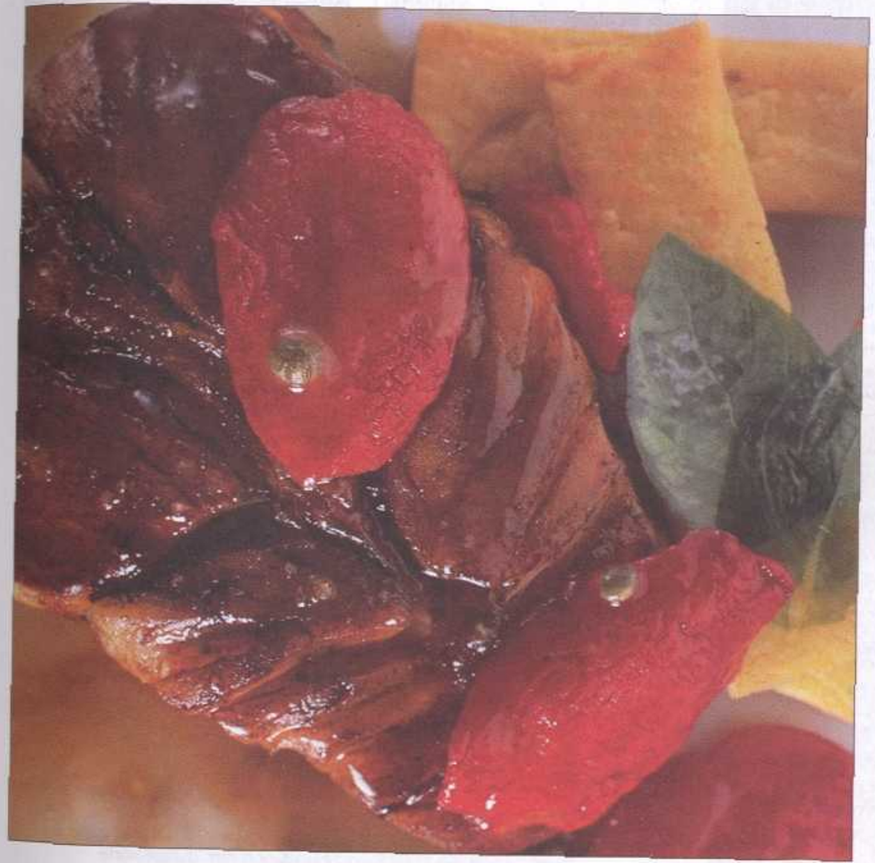
Finition et Présentation

Faire mariner les tronçons de turbot pendant 10 minutes dans le vinaigre balsamique.

Les badigeonner d'huile d'olive et les cuire à la broche pendant 15 minutes, en les arrosant de vinaigre afin de caraméliser les chairs.

Chauffer les pétales de tomate confite, les dresser en fond d'assiette et ajouter les panisses et les feuilles de basilic frit.

Poser les tronçons de turbot sur les tomates, saucer autour de jus acidulé et servir aussitôt.



Turbot de Bretagne aux algues

coquillages et copeaux de **beurre** demi-sel

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	turbot de 7 kg
100 g	de feuilles de wakame
120 g	de feuilles de dulse
100 g	de feuilles de laitue de mer
200 g	de feuilles de kombu royal
60 g	de beurre demi-sel
	varech
	fleur de sel

Bouillon de turbot

1	pied de veau
100 g	de carottes
50 g	d'oignons
30 g	de céleri
1	petit bouquet garni
20 cl	de fond blanc de volaille
5	grains de poivre blanc
1	branche de thym
1	feuille de nori sauvage
	la tête du turbot

Garniture

1,3 kg	de palourdes
800 g	de praires
800 g	de coques
560 g	de bigorneaux
900 g	de clams

Préparation et cuisson du turbot

Rincer les algues afin d'éliminer l'excédent de sel et les sécher sur un linge.

Vider le turbot, sectionner la tête et la queue, puis ébarber le poisson au ras des filets, l'ouvrir en deux sur la longueur, en tronçonnant l'arête centrale et prélever des tronçons de 240 g pièce avec la peau.

Badigeonner les tronçons de turbot de 40 g de beurre demi-sel juste fondu, les enfermer de façon hermétique dans les différentes algues et les cuire à la vapeur jusqu'à ce que la température à cœur soit de 52 °C.

Bouillon de turbot

Ouvrir le pied de veau, le blanchir dans de l'eau salée et le rafraîchir, puis le cuire avec les légumes entiers et le bouquet garni dans 2 litres d'eau.

Dépouiller le bouillon lors de l'ébullition, le couvrir d'un disque de papier sulfurisé au diamètre de la casserole et laisser frémir pendant 3 heures. A l'issue de la cuisson, filtrer la gelée obtenue.

Nettoyer la tête du turbot (ouïes et parties sanguinolentes). Rassembler dans une russe 20 cl de gelée et le fond blanc de volaille, porter à ébullition et dépouiller des impuretés.



Ajouter alors le poivre blanc et la branche de thym, couvrir d'un disque de papier sulfurisé et laisser frémir pendant 1 heure.

Ajouter enfin la feuille de nori sauvage et laisser infuser le bouillon de turbot durant 10 minutes, puis le filtrer à l'aide d'un linge et le refroidir en cellule.

Garniture

Faire dégorger séparément tous les coquillages sous l'eau courante, les égoutter et les ouvrir à la vapeur, toujours séparément. Prélever les coquillages à l'aide d'une écumoire et les mettre immédiatement en cellule de refroidissement pour arrêter la cuisson. Filtrer chaque jus dans une étamine et le refroidir en cellule sur de la glace.

Décortiquer tous les coquillages et sectionner la poche de sable, puis les rincer afin d'éliminer le sable restant. Conserver chaque sorte de coquillages dans son propre jus de cuisson.

Réduire 5 cl de bouillon de turbot et ajouter le jus de cuisson des palourdes. Lier de beurre, acidifier d'un trait de jus de citron et donner un tour de moulin à poivre. Filtrer cette sauce à l'aide d'une passette, y plonger les coquillages égouttés et les faire tiédir.

Finition et Présentation

Défaire le turbot de son lit d'algues, enlever la peau, le nettoyer des impuretés et le badigeonner de beurre demi-sel fondu. Le poser ensuite dans une cocotte en fonte entre deux couches de varech et le chauffer au four.

Présenter les coquillages et la sauce dans un légumier en argent. Les dresser devant les convives en fond d'assiette, poser par-dessus les tronçons de turbot et disperser quelques copeaux de beurre demi-sel.

Turbot de Bretagne en tronçons

légumes primeur,
sucs de cuisson **liés** de **truffe noire**

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	turbot de 7 kg
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
100 g	de beurre demi-sel
4	gousses d'ail
2	brins de fenouil sec
	fleur de sel

Garniture

56	asperges fillettes
56	feuilles de sucrine
40	cébettes
100 g	de févettes écossées
40 g	de purée de truffes
20 g	de purée d'asperges
16 cl	de suc d'asperge
5 cl	de jus de truffe
4 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
2 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Préparation et cuisson du turbot

Prélever dans le turbot des tronçons de 220 g pièce après avoir supprimé la peau et toutes les parties noirâtres, puis réduire la première articulation de la colonne vertébrale de chaque côté des tronçons à l'aide d'une paire de ciseaux.

Raidir les tronçons de turbot dans une poêle noire avec l'huile d'olive et les dorer dans du beurre moussant avec l'ail en chemise et le fenouil.

Au terme de la cuisson, les tronçons doivent avoir une belle couleur blonde et être très moelleux ; leur température à cœur doit être de 45 °C.
Les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, et les réserver au chaud.



Garniture

Tailler la pointe des feuilles de sucrine sur 3 cm.

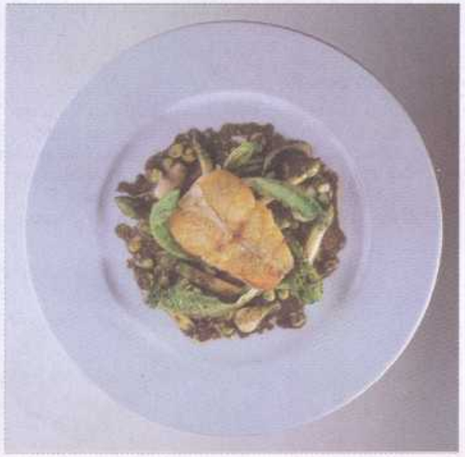
Supprimer les folioles des asperges, sectionner ces dernières de biais afin de conserver uniquement 4 cm de tige sous la pointe et les laver dans une bassine d'eau froide. Les cuire à l'anglaise et les refroidir en glace.

Ecosser les févettes et retirer la première peau ainsi que le germe.

Egoutter les cébettes dans une passoire et les assaisonner de sel fin.

Verser un filet d'huile d'olive dans un sautoir et faire suer sans coloration les cébettes, puis mouiller avec le fond blanc de volaille bouillant, cuire à couvert et glacer en fin de cuisson.

Rassembler les asperges, les purées de truffes et d'asperges, le jus de truffe, le suc d'asperge et l'huile d'olive pour assaisonnement dans le sautoir de cuisson des cébettes. Ajouter les févettes et les feuilles de sucrine, puis mettre au point la liaison et l'assaisonnement.



Finition et Présentation

Réchauffer le turbot dans du beurre moussant pour atteindre une température finale à cœur de 52 °C.

Dresser harmonieusement les légumes dans les assiettes, poser par-dessus les tronçons de turbot et servir aussitôt.

Turbot de Bretagne en filets à plat

jus-garniture de cèpes et d'écrevisses

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	turbot de 7 kg
50 g	de beurre d'écrevisse
40 g	de parmesan en poudre
16 cl	de fumet d'écrevisse
16 cl	de jus de cèpe
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Garniture

40	grosses écrevisses « pattes rouges »
10	gousses d'ail
1/4	de bouquet de persil
3 cl	de cognac
24	têtes de cèpe de 6 cm de diamètre
500 g	de graisse de canard
1	parure de lard de ferme
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
2 cl	de fond blanc de volaille
	fleur de sel

Préparation du turbot

Ebarber le turbot, le vider et sectionner la tête et la queue. Rincer le poisson sous l'eau courante et le sécher sur un linge. Lever les filets, retirer la peau et parer des chairs sanguinolentes, puis détailler les filets en lanières de 5 mm d'épaisseur.

Plaquer ces lanières par dix en les faisant se chevaucher, entre deux feuilles de papier sulfurisé, afin d'obtenir 8 rectangles de 9 x 17 cm et de 160 g pièce.

Garniture de cèpes

Trancher les têtes de cèpe en lamelles de 5 mm d'épaisseur, les assaisonner de fleur de sel et les rôtir dans une cocotte avec la graisse de canard, 4 gousses d'ail en chemise et la parure de lard de ferme. Leur donner une légère coloration blonde, couvrir et finir la cuisson à feu doux.

Tailler 8 rectangles de papier sulfurisé de 10 x 18 cm, les frotter avec 1 gousse d'ail coupée en deux et les enduire d'une fine couche de graisse de canard à l'aide d'un pinceau. Enduire également de graisse de canard les lamelles de cèpe sur les deux faces et les disposer, comme des écailles, sur les feuilles de papier sulfurisé. Recouvrir chaque rectangle de lamelles de cèpe d'une feuille de papier sulfurisé et d'une plaque en Inox pour le presser légèrement, puis réserver au frais.

Lorsque les champignons sont froids, parer les extrémités des rectangles de cèpe de façon qu'ils soient de la même taille que les rectangles de turbot.

Garniture d'écrevisses

Séparer la tête de la queue des écrevisses. Réserver les têtes pour un jus et rôtir les queues dans une cocotte en fonte, avec l'huile d'olive, pendant 3 minutes. Retirer du feu, ajouter 5 gousses d'ail en chemise écrasées, le cognac et le bouquet de persil, puis recouvrir d'un torchon humide et laisser infuser pendant 5 minutes avant de décortiquer les queues.

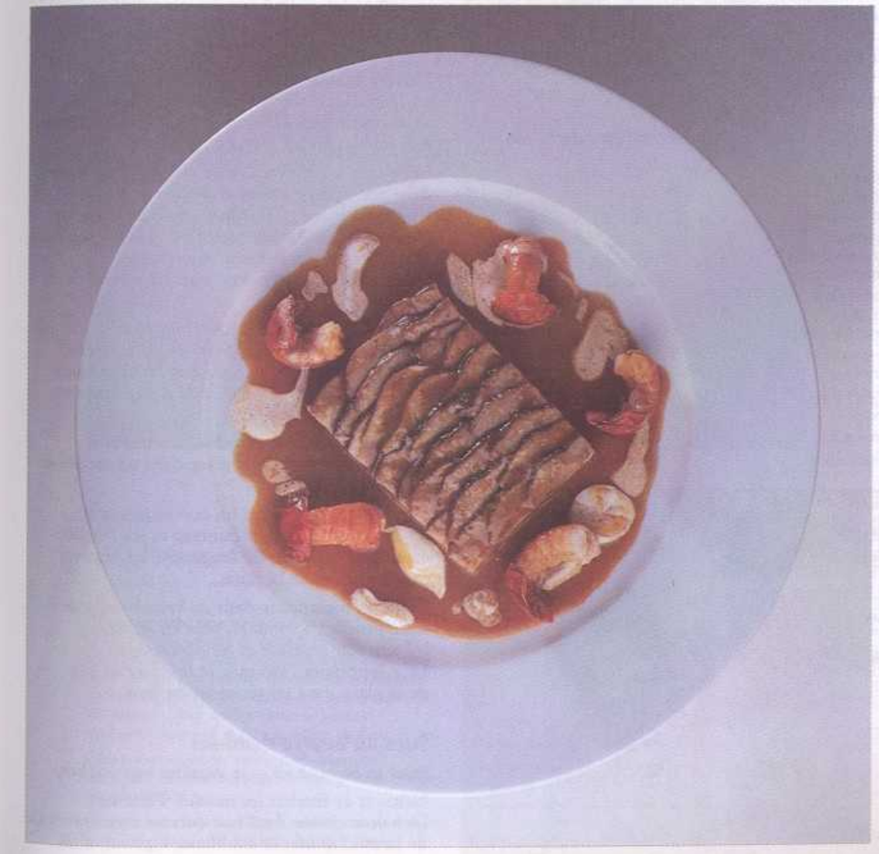


Finition et Présentation

Marquer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive les rectangles de turbot, toujours entre leurs feuilles de papier sulfurisé, à feu très doux pour ne pas leur donner de coloration. Enlever les papiers, poser les rectangles de lamelles de cèpe sur les rectangles de turbot et les badigeonner de jus de cèpe. Saupoudrer de parmesan en poudre et finir la cuisson sous la salamandre, puis assaisonner de poivre du moulin.

Raidir les queues d'écrevisses dans le beurre d'écrevisse.

Dresser les rectangles de turbot et de cèpe au centre des assiettes et les entourer des écrevisses. Saucer de jus de cèpe et de fumet d'écrevisse, ajouter quelques touches de beurre d'écrevisse et servir aussitôt.



Turbot de Bretagne en filets à plat

coquillages, sucs au beurre demi-sel

Pour 8 personnes

Ingrédients

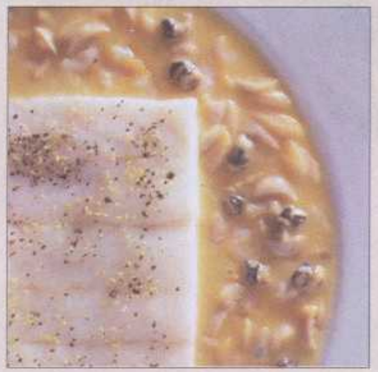
1	turbot de 7 kg
50 g	de beurre demi-sel
5 g	de très fine mignonnette de poivre noir
5 g	de poudre de citrons
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
2	bouquets garnis (thym frais, laurier, queues de persil)
4	gousses d'ail confit taillées en bâtonnets
1	citron
30 g	de pulpe de citron
	huile d'olive pour cuisson

Garniture

8 kg	de palourdes (soit 200 g décortiquées)
10 kg	de coques (soit 240 g décortiquées)
1,5 kg	de couteaux (soit 160 g décortiqués)
1 kg	de bigorneaux (soit 80 g décortiqués)
2	échalotes
20 cl	de vin blanc
2	gousses d'ail

Suc au beurre demi-sel

1 kg	de moules
1	échalote
10 cl	de vin blanc
4	gousses d'ail
1	bouquet garni (thym frais, laurier, queues de persil)
250 g	de beurre
100 g	de fenouil
100 g	d'échalotes
1/2	citron de Menton
1	branche de basilic
5 g	de poivre noir mignonnette



Préparation du turbot

Ebarber le turbot, le vider et sectionner la tête et la queue. Rincer le poisson sous l'eau courante et le sécher sur un linge. Lever les filets, retirer la peau et parer des chairs sanguinolentes, puis détailler les filets en lanières de 5 mm d'épaisseur.

Plaquer ces lanières par dix en les faisant se chevaucher, entre deux feuilles de papier sulfurisé, afin d'obtenir 8 rectangles de 9 x 17 cm et de 160 g pièce.

Garniture

Plonger chaque sorte de coquillages dans un bain d'eau salée et les faire dégorger séparément dans l'obscurité pour qu'ils rejettent leur sable, puis les rincer à grande eau.

Faire suer 1 échalote ciselée avec 20 g de beurre dans une grande sauteuse, ajouter 1 gousse d'ail en chemise, 1 bouquet garni, 10 cl de vin blanc et les palourdes égouttées. Cuire jusqu'à ce que les coquillages soient ouverts, puis les égoutter. Répéter cette opération pour les coques.

Egoutter palourdes et coques, en veillant à conserver séparément leurs jus de cuisson. Laisser reposer ces derniers pendant quelques minutes, puis les filtrer à l'aide d'une étamine.

Décortiquer les palourdes et les coques, sectionner la poche de sable et réserver les coquillages sur de la glace dans un récipient en Inox.

Décortiquer et ébarber les couteaux à cru, les débarrasser de leur estomac et les détailler en sifflets de 5 mm de longueur ; les réserver également sur de la glace.

Cuire les bigorneaux dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes, puis les égoutter, les refroidir en glace et les décortiquer. Leur supprimer l'estomac et les réserver sur de la glace dans un récipient en Inox.

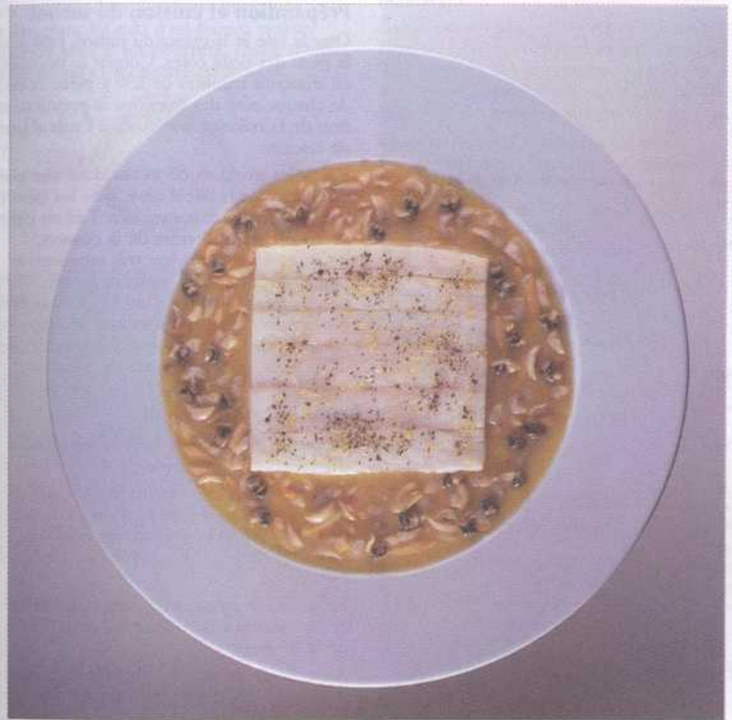
Sucs au beurre demi-sel

Peler le citron à vif et le détailler en tranches.

Nettoyer et ébarber les moules. Faire suer l'échalote ciselée dans une cocotte avec une noix de beurre, ajouter le vin blanc, 1 gousse d'ail en chemise, le bouquet garni et les moules, puis cuire jusqu'à ce que les coquillages soient ouverts. Récupérer le jus de cuisson et le passer au chinois.

Faire fondre le reste de beurre sans trop le chauffer, ajouter le fenouil, les échalotes préalablement émincées ainsi que 3 gousses d'ail en chemise, et laisser infuser sur feu doux durant 10 minutes. Ajouter 10 cl du jus de cuisson des moules, 5 cl de celui des coques, 5 cl de celui des palourdes et les tranches de citron, puis amener à consistance.

Ajouter alors le basilic et le poivre, laisser infuser et passer au chinois.



Finition et Présentation



Marquer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive les rectangles de turbot, toujours entre leurs feuilles de papier sulfurisé, à feu très doux pour ne pas leur donner de coloration. Enlever les papiers et finir la cuisson à la salamandre sur les assiettes, puis badigeonner le poisson de beurre demi-sel et l'assaisonner de fleur de sel.

Dans une sauteuse, raidir très vivement les sifflets de couteau avec un filet d'huile d'olive et débarrasser.

Plonger tous les coquillages dans le suc au beurre demi-sel chaud, ajouter la pulpe et le jus de citron, parfumer de bâtonnets d'ail confit et assaisonner de poivre du moulin.

Dresser les coquillages autour des filets de turbot, les saucer généreusement et servir le reste de suc au beurre demi-sel en saucière. Saupoudrer le turbot de poivre mignonnette et de la poudre de citrons, et servir aussitôt.

Turbot de Bretagne en tronçons Argenteuil

Pour 10 personnes

Ingrédients

1	turbot de 8 kg
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
100 g	de beurre demi-sel
3	gousses d'ail
3	brindilles de fenouil sec
	fleur de sel

Garniture Argenteuil

30	asperges vertes bourgeoises de chez Robert Blanc
8	asperges vertes de Pertuis de gros calibre (+ 26)
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Condiment d'asperges

15 g	de brunoise d'asperges vertes taillées à cru
10 g	de purée d'asperges
50 g	d'émulsion d'huile d'olive
30 g	de pointes d'asperge séchées
50 g	de marmelade d'asperges
1	citron
2 cl	de jus de truffe
1	œuf mi-cuit
	fleur de sel

Purée et marmelade d'asperges

800 g	d'asperges vertes balais
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
5 cl	de fond blanc de volaille

Emulsion d'huile d'olive

1	œuf
50 g	de jus de truffe
20 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Jus d'asperge émulsionné d'huile d'olive

1 kg	d'asperges vertes balais
1	oignon blanc
1 l	de fond blanc de volaille
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	poivre noir mignonnette
	huile d'olive pour cuisson

Finition et Présentation

Dresser les asperges cuites et crues sur de grandes assiettes, ajouter les tronçons de turbot et saucer de jus d'asperge émulsionné d'huile d'olive.

Saupoudrer de poivre mignonnette et de folioles séchées, et servir aussitôt, avec le condiment en saucière.

Préparation et cuisson du turbot

Oter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Raidir les tronçons de turbot dans une poêle noire avec de l'huile d'olive, puis les faire dorer dans du beurre moussant avec l'ail en chemise et le fenouil sec. Au terme de la cuisson, les tronçons doivent être très moelleux et d'une belle couleur blonde, et avoir une température à cœur de 45 °C. Les laisser reposer au tiède jusqu'à ce que la température atteigne 52 °C à cœur, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Garniture Argenteuil

Enlever et faire sécher au four les folioles des asperges bourgeoises.

Cuire les asperges dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient enrobées de leurs sucs de cuisson, puis composer des botillons de 3 asperges et tailler le pied de chacun d'eux en biais.

Eplucher les asperges de Pertuis, les laver et les émincer finement en rubans dans le sens de la longueur.

Au moment de servir, les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de sel et de poivre.

Condiment d'asperges

Mélanger tous les ingrédients, les faire tiédir et les assaisonner d'un trait de jus de citron, du jus de truffe et de poivre du moulin.

Pointes d'asperge séchées

Laver les asperges balais, prélever les pointes sur 3 cm et réserver le reste pour la purée et la marmelade. Couper en quatre les pointes d'asperge et les poêler vivement sans coloration, puis les faire sécher au four à 80 °C avec un filet d'huile.

Purée et marmelade d'asperges

Emincer les tiges d'asperge réservées en fines rouelles. Les faire suer dans l'huile d'olive pour assaisonnement, verser le fond blanc à peine à hauteur et laisser cuire.

Mixer la moitié des asperges dans le thermomixeur pour obtenir une très fine purée, passer cette dernière au tamis et la refroidir sur de la glace afin de lui conserver sa couleur.

Réaliser la marmelade en concassant au couteau l'autre moitié des asperges.

Emulsion d'huile d'olive

Cuire un œuf pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit mollet, puis, à l'aide d'un Bamix, réaliser une émulsion avec le jus de truffe, l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin.



Œuf mi-cuit

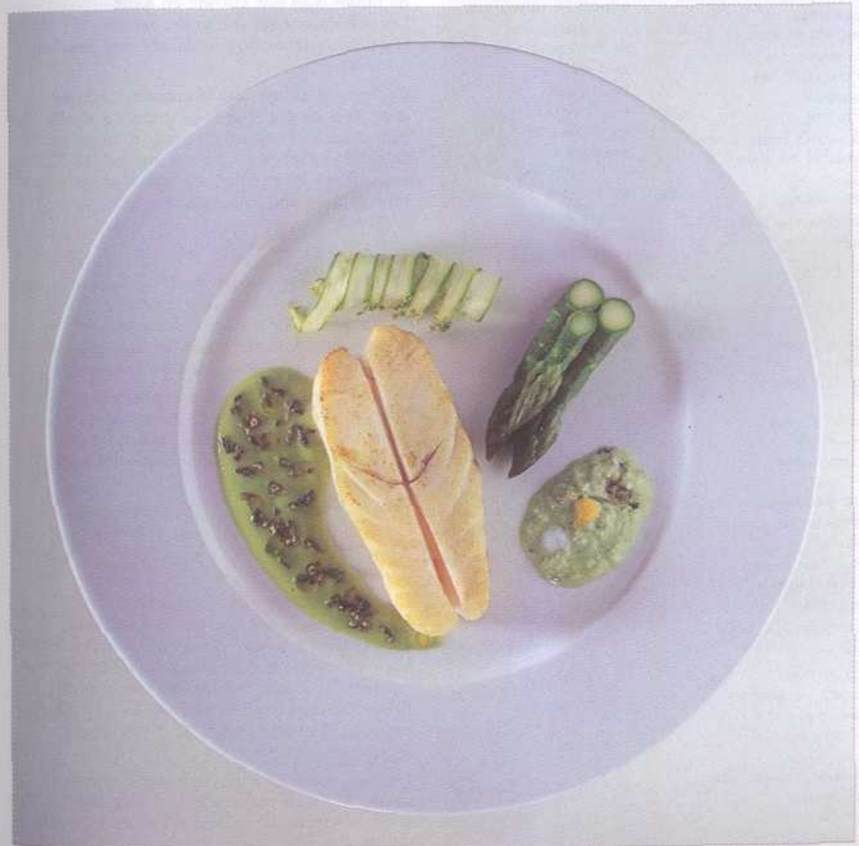
Cuire l'œuf au four vapeur pendant 35 minutes dans une ambiance humide à 68 °C. Lorsqu'il est refroidi, l'étaler et l'écraser à la fourchette.

Jus d'asperge émulsionné d'huile d'olive

Eplucher et laver les asperges, puis émincer finement les pointes d'un côté et les tiges de l'autre.

Dans la marmite, verser un peu d'huile d'olive et faire suer l'oignon émincé et les tiges d'asperge. Ajouter le fond blanc, porter à ébullition et ajouter les pointes d'asperge. Cuire rapidement, puis mixer et refroidir sur glace.

Chauffer le jus d'asperge, rectifier l'assaisonnement, l'amener à consistance et l'émulsionner avec l'huile d'olive pour assaisonnement.



Turbot de Bretagne glacé au champagne

asperges et écrevisses

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	turbot de 7 kg
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
100 g	de beurre demi-sel
12 cl	de champagne
60 g	de carottes détaillées en sifflets
100 g	de champignons de Paris nettoyés
3	gousses d'ail en chemise
100 g	d'échalotes taillées en grosses rouelles
1	branche de fenouil sec
1/4	de bouquet de persil
1	citron
	fleur de sel

Garniture

24	asperges vertes bourgeoises de chez Robert Blanc
16	asperges vertes demoiselles de chez Robert Blanc
40 g	de truffes noires
50 cl	de fond blanc de volaille
24	grosses écrevisses « pattes rouges »
5	gousses d'ail
1/4	de bouquet de persil
3 cl	de cognac
3 cl	de jus de truffe
8 cl	de fumet d'écrevisse
6 cl	d'huile d'olive pour cuisson
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Sauce champagne

63 cl	de champagne
100 g	de beurre
60 g	de carottes détaillées en sifflets
100 g	de champignons de Paris nettoyés
3	gousses d'ail en chemise
100 g	d'échalotes taillées en grosses rouelles
1	branche de fenouil sec
1/4	de bouquet de persil
10	grains de poivre noir
4	jaunes d'œufs
100 g	de beurre clarifié
1	citron

Préparation et cuisson du turbot

Oter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Raidir au beurre moussant les tronçons de turbot dans une cocotte en fonte. Les débarrasser sur une grille, ajouter la garniture aromatique et laisser suer pendant 3 minutes.

Replacer le turbot dans la cocotte, déglacer avec 10 cl de champagne et amener à ébullition, puis conduire la cuisson à petit feu jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 48 °C. Débarrasser les tronçons de turbot et les laisser reposer dans une ambiance tempérée.

Garniture

Eplucher et laver les asperges. Les faire suer dans un filet d'huile d'olive, saler, mouiller avec du fond blanc de volaille à peine hauteur et laisser cuire. A terme, rouler les asperges dans leurs sucs de cuisson et bien les enrober.

Composer des botillons de 3 asperges bourgeoises surmontées de 2 asperges demoiselles, tailler le pied de chacun d'eux en biais et les enrober de nouveau des sucs de cuisson.

Brosser les truffes sous l'eau courante, les éplucher et les tailler en bâtonnets d'une section de 3 mm de côté et d'une longueur de 5 cm.

Retirer la tête des écrevisses et faire rôtir les queues dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive pendant 3 minutes. Mettre hors du feu, ajouter les gousses d'ail en chemise écrasées, le cognac et le persil, puis couvrir la cocotte d'un torchon humide. Laisser infuser pendant 15 minutes avant de décortiquer les queues d'écrevisse.

Faire légèrement réduire le fumet d'écrevisse, ajouter le jus de truffe, l'huile d'olive pour assaisonnement, de la fleur de sel et du poivre du moulin, puis y rouler les queues d'écrevisse.

Sauce champagne

Faire suer les barbes du turbot dans une cocotte avec le beurre. Ajouter la garniture aromatique, mouiller 45 cl de champagne et laisser cuire pendant 40 minutes.

A l'issue de la cuisson, retirer du feu et laisser infuser pendant 20 minutes avec le persil et les grains de poivre. Passer cette base de sauce dans un chinois, puis dans un linge étamine.

Monter un sabayon avec les jaunes d'œufs et 18 cl de champagne, et ajouter le beurre clarifié.

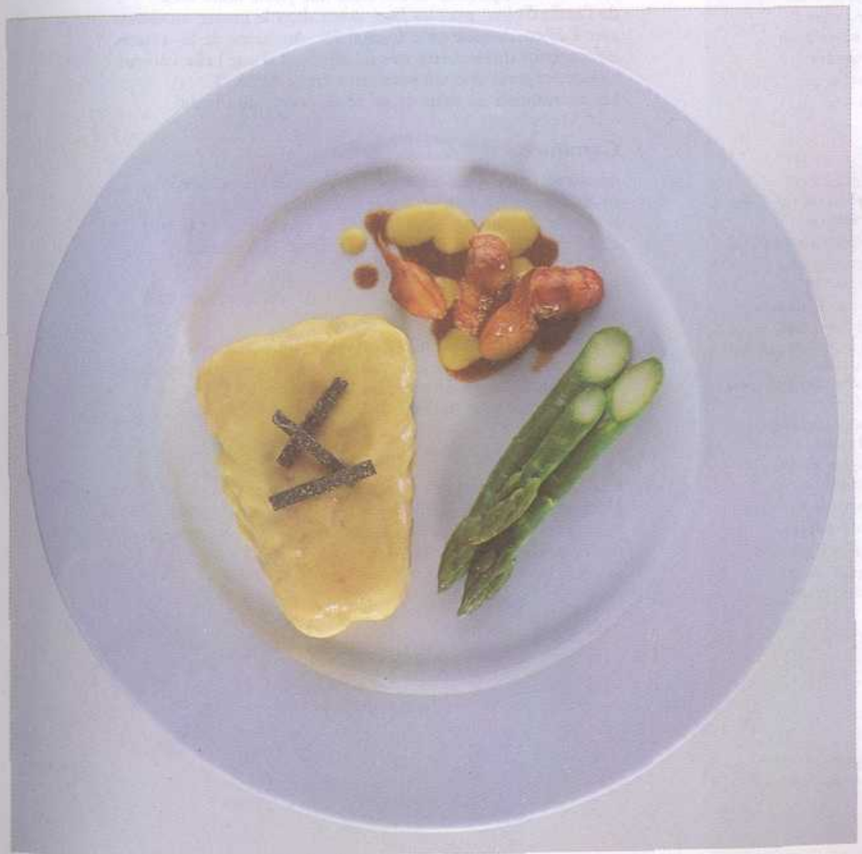


Finition et Présentation

Verser la base de sauce champagne dans la cocotte de cuisson du turbot, réduire à glace et passer au chinois étamine, puis lier avec le sabayon et passer de nouveau au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement et acidifier avec un trait de jus de citron et 2 cl de champagne.

Glacer le turbot avec une partie de la sauce champagne et présenter le reste en saucière.

Dresser les tronçons de turbot, les queues d'écrevisse et les botillons d'asperges dans de grandes assiettes. Tacher le fumet d'écrevisse réduit de quelques gouttes de sauce champagne, répartir les bâtonnets de truffe sur le turbot et servir aussitôt.



Turbot de ligne sur l'arête

cèpes en cocotte lutée **aux feuilles** de **châtaignier**

Pour 10 personnes

Ingrédients

1	turbot de 8 kg
60	feuilles de châtaignier
10 cl	d'huile d'olive
4	gousses d'ail
2	brindilles de fenouil sec
100 g	de beurre
1	jaune d'œuf
	fleur de sel

Garniture

50	têtes de cèpe de 6 cm de diamètre nettoyées
500 g	de graisse de canard
2	gousses d'ail en chemise
5	gousses d'ail confit
5	fines tranches de jambon de Jabugo détaillées en morceaux de 5 cm de côté
1	parure de lard de ferme
2 cl	de fond blanc de volaille
15 g	de beurre
25 cl	de jus de cèpe
30 g	de crème fouettée
	huile d'olive pour cuisson

Pâte à luter

500 g	de farine
2 g	de sel
10 g	de sucre
140 g	d'œuf
140 g	de blanc d'œuf
6 g	de romarin haché

Préparation et cuisson du turbot

Ôter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Raidir les tronçons de turbot dans une poêle noire avec de l'huile d'olive, puis les faire dorer dans le beurre moussant avec l'ail en chemise et le fenouil sec. Au terme de la cuisson, les tronçons doivent être très moelleux et d'une belle couleur blonde, et avoir une température à cœur de 35 °C.
Les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Garniture

Assaisonner les têtes des cèpes de fleur de sel et les rôtir en les faisant légèrement dorer dans une cocotte avec la graisse de canard, les gousses d'ail en chemise et le lard de ferme. Retirer les champignons au fur et à mesure de leur degré de cuisson.

Réduire légèrement le jus de cèpe, le lustrer avec une noix de beurre et rectifier l'assaisonnement.

Raidir dans un filet d'huile d'olive les bouts de jambon et les débarrasser sur une grille, puis ajouter dans leur graisse de cuisson les têtes de cèpe, les laisser caraméliser et les glacer avec une cuillerée de jus de cèpe et leurs sucs de cuisson.

Pâte à luter

Mélanger tous les ingrédients et les pétrir sur le marbre. Laisser reposer la pâte, puis la détailler en pâtons et former des boudins de pâte.



Finition et Présentation

Chemiser de feuilles de châtaignier les parois de cocottes individuelles en Pyrex. Répartir au fond les têtes de cèpe et déposer sur chacune d'elles un quartier d'ail confit et un bout de jambon. Arroser les champignons de leur jus et donner un tour de moulin à poivre, puis déposer les tronçons de turbot sur les cèpes et refermer les cocottes.

Souder les couvercles avec les boudins de pâte, badigeonner ces derniers de dorure à l'aide d'un pinceau et cuire pendant 7 minutes au four à air pulsé, dans une ambiance à 240 °C.

Sortir les cocottes du four et les apporter aussitôt en salle. Ajouter la crème fouettée dans le jus de cèpe réduit et présenter cette sauce à part, en cassolette.



Tronçon de turbot cuit lentement

pour être **moelleux**,
morilles mijotées, **gnocchi** fondants de **pomme de terre**

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	turbot de 7 kg
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
100 g	de beurre demi-sel
4	gousses d'ail
600 g	de morilles fraîches calibrées (têtes de 4 cm)
10 cl	de bouillon de pot-au-feu
100 g	de beurre
4 cl	de jus de veau
50 g	d'échalotes
1	citron
50 g	de crème mi-montée
	fleur de sel

Gnocchi de pomme de terre

700 g	de pommes de terre de montagne
10 g	de fécule
90 g	de farine de blé type 00
1	jaune d'œuf
500 g	de gros sel

Cuisson du turbot et des morilles

Ciseler finement les échalotes et les confire dans 50 g de beurre au four à 80 °C pendant 1 heure.

Sectionner les queues des morilles, les nettoyer en retirant la partie terreuse, les laver dans une bassine d'eau claire et les égoutter sur une grille.

Tourner les têtes des morilles de façon à les égaliser, puis les nettoyer dans plusieurs bains d'eau légèrement tiède et achever le nettoyage avec un pinceau. Au terme du dernier lavage, l'eau doit être parfaitement limpide. Egoutter les champignons sur une grille et les essorer sur un linge.

Oter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Démarrer la cuisson des tronçons de turbot dans une cocotte avec l'huile d'olive très chaude.

Ajouter le beurre demi-sel détaillé en noisettes, réduire le feu et colorer le poisson sur toutes les faces, puis ajouter les morilles et les gousses d'ail en chemise, et faire étuver l'ensemble à feu doux.

Décanter le turbot lorsque la température à cœur atteint 45 °C et le maintenir au chaud.

Gnocchi de pomme de terre

Disposer les pommes de terre lavées et séchées sur un lit de gros sel dans une marmite, les couvrir de papier d'aluminium et les cuire au four à 220 °C jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement moelleuses.

Eplucher les pommes de terre et passer la chair au tamis fin. Incorporer à cette purée la farine et la fécule, puis le jaune d'œuf. Assaisonner si nécessaire et former les gnocchi en détachant de la préparation des parcelles de pâte et en les roulant sur une fourchette.

Pocher les gnocchi dans de l'eau bouillante, puis les égoutter à l'aide d'une écumoire et les réserver sur un plateau huilé.



Finition et Présentation

Ajouter les échalotes dans la cocotte de cuisson du turbot et finir d'étuver les morilles avec le bouillon de pot-au-feu. En fin de cuisson, ajouter le jus de veau pour donner une liaison, puis monter avec 50 g de beurre.

Assaisonner les tronçons de turbot de fleur de sel et de poivre du moulin, les remettre dans la cocotte et ajouter les gnocchi, quelques gouttes de jus de citron et la crème fouettée.

Servir dans la cocotte et dresser à l'assiette devant les convives.

Tronçon de turbot de ligne rôti en cocotte

oignons grelots, **pommes** et **cèpes grenailles**



Pour 8 personnes

Ingrédients

1	turbot de 7 kg
100 g	de graisse de canard
1	brindille de thym frais
1 kg	de cèpes grenailles
40	pommes de terre grenailles
40	oignons grelots nouveaux pelés
16	gousses d'ail en chemise
25 cl	de jus de volaille
1	botte de persil plat
10 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olives très mûres
	fleur de sel

Nettoyer les cèpes et les tailler en deux dans le sens de la hauteur.

Calibrer les oignons grelots en supprimant, si besoin est, les premières couches.

Gratter la première peau des pommes de terre et couper ces dernières en demi-olives.

Oter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Dans une cocotte noire contenant la graisse de canard et le thym, rôtir ensemble les tronçons de turbot, les pommes grenailles, les cèpes, les oignons grelots et les gousses d'ail en chemise. Retirer les éléments au fur et à mesure de leur cuisson.

Les tronçons de turbot sont cuits lorsqu'ils ont une belle couleur blonde et une température à cœur de 45 °C. Les laisser reposer au tiède jusqu'à ce que la température atteigne 52 °C à cœur.



Finition et Présentation

Dégraisser en partie la cocotte, puis ajouter le fond blanc de volaille et rouler la garniture ainsi que les pluches du persil dedans.

Remettre les tronçons de turbot dans la cocotte, sur la garniture, et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Servir en cocotte, puis dresser à l'assiette devant les convives.

Turbot de petit bateau braisé au naturel

blanquette de **légumes verts**

Pour 8 personnes



Ingrédients

1	turbot de 7 kg
240 g	de garniture aromatique taillée en mirepoix (carotte, champignons de Paris, oignon et fenouil)
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
100 g	de beurre demi-sel
	fleur de sel

Jus de base

500 g	de flanchet de veau
1/2	tête de turbot
1	carotte
1	fenouil
1	poireau
1	branche de céleri
1	oignon blanc
100 g	de champignons de Paris
1	citron pelé à vif et coupé en tranches
1	bouquet garni
75 cl	de fond blanc de volaille
75 cl	de bouillon de poule
25 cl	de gelée de pied de veau
4 g	de poivre blanc
4 g	de coriandre
2	baies de poivre long

Blanquette de légumes verts

40	asperges violettes de Provence
500 g	de petit pois
100 g	de févettes
100 g	de haricots verts
100 g	de pois gourmands
6	oignons nouveaux
200 g	de broccoletti
50 g	de pousses d'épinard
24	cébettes
200 g	de purée d'asperges
5 cl	de fond blanc de volaille
12	feuilles de sucrine prélevées dans le cœur
4 cl	d'huile d'olive
80 g	de beurre
30 g	de crème fouettée

Préparation et cuisson du turbot

Oter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Raidir à blanc les tronçons de turbot dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive et le beurre moussant, puis ajouter la garniture aromatique et laisser suer pendant 2 minutes.

Déglacer avec la totalité du jus de base et conduire la cuisson à petit feu. Débarrasser le turbot, faire légèrement réduire le jus de cuisson et le passer au chinois.

Jus de base

Parer le surplus de graisse du flanchet, détailler ce dernier en gros morceaux et le blanchir en le plongeant dans une casserole d'eau froide et en portant l'eau à ébullition, puis l'égoutter.

Démarrer la cuisson à froid avec le fond blanc de volaille, le bouillon de poule, la gelée de pied de veau, le bouquet garni, les tranches de citron et les légumes taillés en mirepoix. Cuire à feu doux pendant 1 heure, puis ajouter la demi-tête de turbot et les épices et poursuivre la cuisson pendant 45 minutes avant de passer au chinois étamine.

Blanquette de légumes verts

Ecosser les petits pois et les févettes.

Garder uniquement la pointe des feuilles de sucrine sur 3 cm.

Equeuter les haricots verts d'un seul côté en tenant le pédoncule et les cuire à l'anglaise.

Equeuter les pois gourmands et les cuire à l'anglaise.

Supprimer toutes les folioles des asperges, éplucher ces dernières de façon à ne laisser que la tête et les cuire à l'anglaise.

Ne garder que les sommités des broccoletti, les cuire à l'anglaise et les refroidir en glace.

Retirer la première peau des cébettes, les couper au ras des racines et les laver dans une bassine d'eau froide. Les faire suer dans un filet d'huile d'olive, puis mouiller à peine à hauteur de fond blanc et les cuire à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

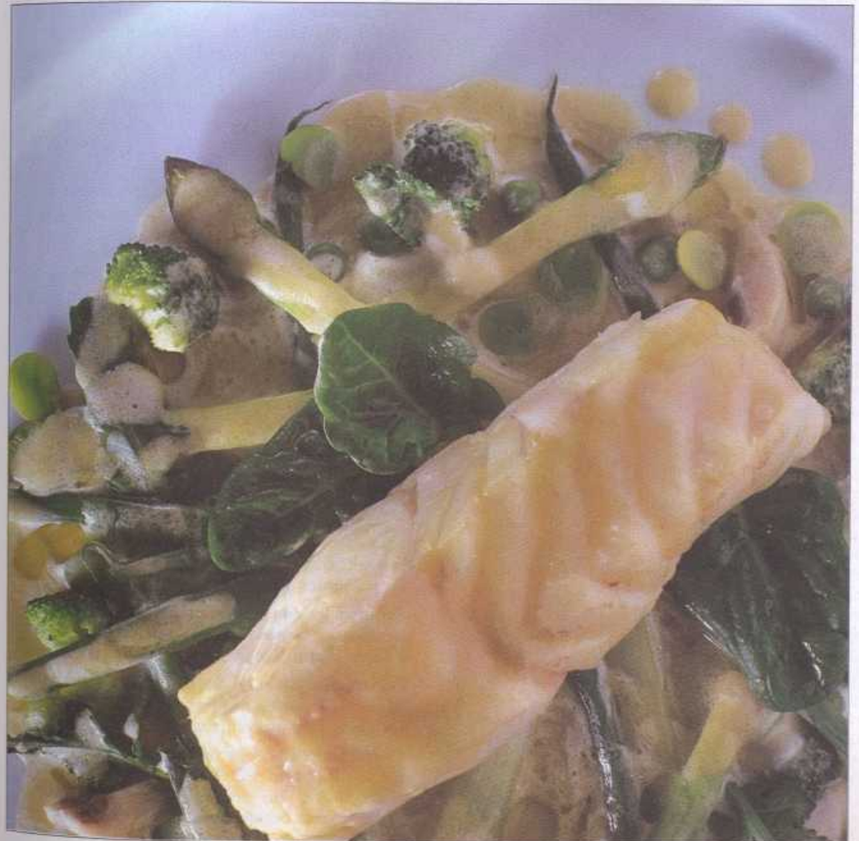
Dans une sauteuse de cuivre avec une noix de beurre, faire suer sans coloration les petits pois, les haricots verts, les asperges, les oignons nouveaux, les cébettes, les broccoletti et les pois gourmands.

Ajouter le jus de cuisson du turbot, puis la purée d'asperges. Incorporer un filet d'huile d'olive, ajouter les feuilles de sucrine, les pousses d'épinard et les févettes, amener à consistance et assaisonner.



Finition et Présentation

Dresser harmonieusement la blanquette de légumes sur de grandes assiettes plates. Ajouter les tronçons de turbot et saucer avec le jus de cuisson additionné de la crème fouettée.



Turbot de ligne en tronçons

haricots cocos et **palourdes** cuits ensemble en **cocotte** lutée,
une **sauce-condiment** de **basilic opale** pilée au mortier

Pour 8 personnes

Ingrédients

1	turbot de 8 kg
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
100 g	de beurre demi-sel
3	gousses d'ail
3	brindilles de fenouil sec
1	jaune d'œuf
	fleur de sel

Sauce-condiment

50 cl	de fumet de homard
3	gousses d'ail confit
1	pincée de piment d'Espelette
10	feuilles de basilic opale
10	pétales de tomate confite

Garniture

450 g	de cocos
60 g	d'oignons
60 g	de carottes
3	gousses d'ail
1	bouquet garni (romarin, sauge et sarriette)
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
8 kg	de palourdes (soit 200 g décortiquées)
50 g	de pulpe de tomate confite
1	échalote
10 cl	de vin blanc
1	bouquet garni (thym frais, laurier et queues de persil)
6 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Pâte à luter

500 g	de farine
2 g	de sel
10 g	de sucre
140 g	d'œuf
140 g	de blanc d'œuf
6 g	de romarin haché

Préparation et cuisson du turbot

Oter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Raidir les tronçons de turbot dans une poêle noire avec de l'huile d'olive, puis les faire dorer dans du beurre moussant avec l'ail en chemise et le fenouil sec. Au terme de la cuisson, les tronçons doivent être très moelleux et d'une belle couleur blonde, et leur température à cœur doit être de 35 °C.

Tartiner les tronçons de sauce-condiment et les assaisonner de poivre du moulin.

Sauce-condiment

Réduire le fumet de homard et le refroidir sur glace. Dans un mortier, piler les tomates, l'ail confit et le basilic opale, verser l'huile d'olive en faisant tourner le pilon d'une cadence soutenue et régulière. Détendre avec un peu de jus de palourde et le fumet de homard réduit.

Ajouter le piment d'Espelette et rectifier l'assaisonnement.

Garniture

Faire dégorger les palourdes à l'obscurité dans de l'eau salée et les rincer à grande eau.

Dans une grande sauteuse, faire suer l'échalote ciselée au beurre, puis ajouter 1 gousse d'ail, le bouquet garni au thym et les coquillages, préalablement égouttés. Déglacer avec le vin blanc et cuire à couvert jusqu'à ce que les palourdes soient ouvertes.

Egoutter les coquillages en conservant leur jus de cuisson, laisser reposer ce dernier et le filtrer à l'aide d'une étamine.

Décortiquer la moitié des palourdes et sectionner la poche de sable, puis réserver les coquillages sur glace dans un récipient en Inox.

Mettre les cocos dans une casserole, mouiller à hauteur et porter à ébullition. Ecumer si nécessaire, puis ajouter la garniture (carotte, oignon, ail et bouquet garni au romarin) et laisser cuire à petit frémissement jusqu'à ce que les cocos soient aux trois quarts cuits. Les décanter, retirer la peau de chacun d'eux, les saler et terminer de les cuire.

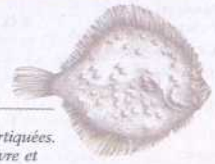
Au terme de la cuisson, égoutter les cocos et réaliser une liaison à base de leur jus de cuisson et de jus de palourde. Réduire de moitié et remettre les cocos dans la casserole, puis ajouter la pulpe de tomate confite et l'huile d'olive pour assaisonnement, et amener à consistance.

Pâte à luter

Mélanger tous les ingrédients et les pétrir sur le marbre. Laisser reposer la pâte, puis la détailler en pâtons et former des boudins de pâte.



Finition et Présentation



Ranger dans le fond d'une cocotte en Pyrex les cocos et les palourdes décortiquées. Les arroser des sucs de cuisson des cocos, donner un tour de moulin à poivre et déposer les tronçons de turbot. Couvrir la cocotte, souder le couvercle avec les boudins de pâte et badigeonner ces derniers de dorure à l'aide d'un pinceau, puis cuire au four à air pulsé pendant 7 minutes dans une ambiance de 240 °C.

Sortir la cocotte du four, l'apporter aussitôt en salle et présenter la sauce-condiment à part.

Turbot de Bretagne

mariné aux **écorces d'agrume**
artichauts violets et **chair d'araignée de mer** en salade tiède

Pour 8 personnes



Ingrédients

1	turbot de 7 kg
10 cl	d'huile d'olive pour cuisson
100 g	de beurre demi-sel
2	brindilles de fenouil sec
1	orange
1	citron vert
1	citron
1/2	pamplemousse
2	rubans de zeste de chacun des fruits
100 g	de beurre noisette
	fleur de sel

Poudre d'agrumes et de poivre

1	citron
1	orange
5 g	de poivre noir mignonnette

Garniture

8	artichauts violets
2	citrons
9 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
8	araignées de mer femelles
10 cl	de vin blanc sec
1	branche de fenouil sec
2 cl	de jus de truffe
	fleur de sel

Préparation et cuisson du turbot

Oter la tête et la queue du turbot, puis lever la peau des deux côtés. Couper le poisson en tronçons réguliers de 230 g pièce et réduire de chaque côté des tronçons la première articulation de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux.

Faire mariner les tronçons de turbot dans le jus des agrumes pendant 15 minutes, puis les sécher à l'aide d'un linge.

Les raidir dans un sautoir avec de l'huile d'olive et les faire dorer dans du beurre demi-sel moussant avec le fenouil.

Au terme de la cuisson, les tronçons doivent avoir une belle couleur blonde et être très moelleux, et leur température à cœur doit être de 45 °C. Les maintenir au chaud.

Dégraisser en partie le sautoir et déglacer avec la marinade des turbots. Réduire à glace, puis monter avec le beurre noisette, amener à consistance et rectifier l'assaisonnement avant de filtrer à l'aide d'une passette à sauce.

Poudre d'agrumes et de poivre

Prélever le zeste entier du citron et celui de l'orange. Les tailler en fine brunoise et les faire sécher à four à 80 °C, puis ajouter le poivre noir mignonnette.

Garniture

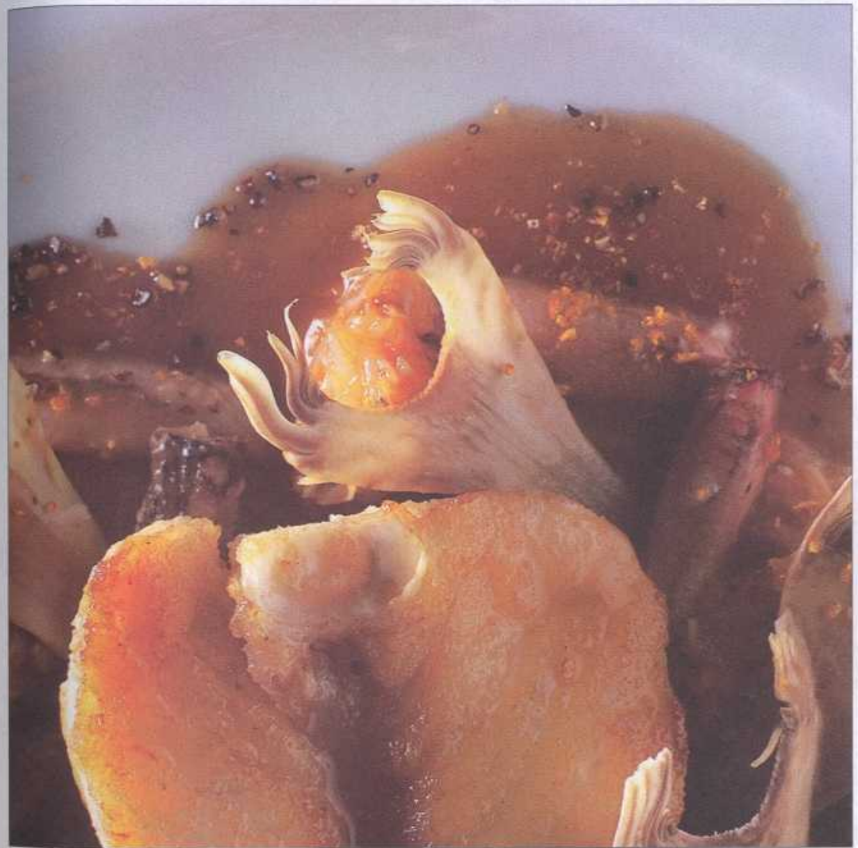
Séparer les pattes des coffres des araignées de mer ; prélever le corail et le réserver.

Porter à ébullition de l'eau aromatisée de fenouil sec et de poivre noir. Ajouter dans ce court-bouillon frémissant les araignées de mer, puis le vin blanc et 1 citron, préalablement pelé à vif et détaillé en tranches. Cuire les pattes des araignées pendant 3 minutes, et les coffres (tête en bas) pendant 12 minutes. Egoutter et décortiquer pattes et coffres, en veillant à ne pas briser la chair.

Cuire un tiers du corail au bain-marie, puis le hacher très finement au couteau lorsqu'il est refroidi. Concasser le reste du corail cru et les parties crémeuses à l'aide d'un fouet, ajouter le corail cuit, un trait de jus de citron, un trait de jus de truffe et 3 cl d'huile d'olive pour assaisonnement. Verser cette préparation sur la chair des araignées de mer et mélanger délicatement.

Tourner les artichauts violets en veillant à ne pas supprimer trop de feuilles.

Tailler au dernier moment des copeaux dans les artichauts à l'aide d'une mandoline japonaise, les assaisonner d'huile d'olive, de jus de citron, de fleur de sel et de poivre du moulin.



Finition et Présentation

Terminer la cuisson des tronçons de turbot dans le reste de beurre demi-sel moussant pour que la température à cœur atteigne 52 °C, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Dresser les copeaux d'artichaut et la marinade d'araignée de mer dans de grandes assiettes plates. Ajouter les tronçons de turbot, saucer généreusement et saupoudrer de poudre d'agrumes et de poivre, puis servir aussitôt.



Veau

Volaille

Foie blond (volaille)

Volaille

Foie blond (volaille)

Veau

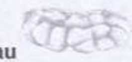
V

Côte de veau de lait fermier

cuisinée à la **manière d'Alain Chapel, salades** rôties et grillées, **tranches** épaisses **de pomme** fondante



Pour 4 personnes





Ingrédients

4	côtes de veau de 400 g pièce
30 cl	de fond blanc de veau
12	oignons grelots nouveaux
8	gousses d'ail nouveau en chemise
80 g	de beurre
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
15 cl	de jus de veau

Garniture

800 g	de pommes de terre de montagne
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
100 g	de beurre
30 cl	de bouillon de poule
50 g	de crème épaisse d'Echiré
4	jeunes laitues
2	petites trévises
2	romaines
2	rougettes
50 g	de carotte
50 g	d'oignon blanc
50 g	de céleri
80 g	de champignons de Paris nettoyés
50 g	de lard de ferme
2 l	de fond blanc de volaille
	vinaigre balsamique
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Préparation et cuisson des côtes de veau

Parer les côtes de veau, dégager le haut de l'os sur 4 à 5 cm et le gratter à blanc. Parer le tour de la côte si nécessaire, en veillant à ne pas supprimer la graisse afin qu'elle parfume la viande pendant la cuisson. Maintenir les côtes de deux tours de ficelle.

Démarrer la cuisson dans une cocotte en fonte en faisant rôtir les côtes de veau de tous les côtés dans l'huile d'olive. À mi-cuisson, ajouter les parures de veau, le beurre, les oignons grelots et l'ail en chemise, et finir la cuisson à feu doux.

Laisser reposer la viande dans un endroit tiède et dégraisser partiellement la cocotte. Déglacer avec le fond blanc, réduire à sec et bien décoller les sucs, puis ajouter le jus de veau et laisser mijoter à feu très doux pendant 40 minutes. Filtrer au terme de cette cuisson, en conservant l'ail et les oignons grelots.

Garniture

Eplucher les pommes de terre, les trancher et uniformiser les bords à l'aide d'un couteau.



Colorer les tranches de pomme de terre dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, puis les braiser au four avec 20 cl de bouillon de poule et 50 g de beurre, et les glacer en les arrosant fréquemment. A l'issue de la cuisson, les tartiner de crème et glacer sous la salamandre.

Sectionner la partie terreuse des salades, les faire tremper dans un grand bac d'eau claire et les rincer plusieurs fois, puis les égoutter sur un linge.

Tailler les romaines en tranches épaisses, les blanchir dans du fond blanc bouillant, les égoutter et les griller dans un filet d'huile d'olive avant de les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Couper les rougettes en deux, les raidir dans un filet d'huile d'olive et les assaisonner.

Plonger les laitues pendant 1 minute dans du fond blanc bouillant, puis les égoutter.

Tailler en fine brunoise la carotte, l'oignon, le céleri et les champignons. Faire suer cette matignon de légumes dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, ajouter le lard de ferme, ranger les jeunes laitues dessus et verser 10 cl de bouillon de poule. Ajouter 50 g de beurre et braiser au four, en arrosant salades et légumes de leur jus de cuisson afin de les glacer.

Trancher les trévises, puis les assaisonner de vinaigre balsamique, d'huile d'olive, de sel et de poivre du moulin.



Finition et Présentation

Dresser harmonieusement les salades dans les assiettes, ajouter la matignon de petits légumes ainsi que les côtes de veau, et saucer d'un cordon de jus de veau. Présenter les pommes de terre à part, dans une petite poêle.



Côte de veau de lait fermier de Corrèze

rôtie en **cocotte,** vrai **jus de cuisson,**
épinards en **branches** très légèrement **crémés**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1,2 kg de côtes de veau prélevées dans les côtes premières ou secondes, suivant les goûts
- 150 g de *parures* de veau
- 3 gousses d'ail
- 15 cl de jus de veau
- 15 cl de fond blanc de veau
- 150 g de beurre
- 4 cl d'huile d'olive
- fleur de sel

Garniture

- 750 g d'épinards en branches
- 70 g de beurre
- 1 gousse d'ail épluchée
- 30 g de farine
- 30 cl de lait
- 60 g de crème double
- 60 g de mascarpone
- 5 cl de jus de truffe
- 5 cl de jus de veau gras de belle tenue
- fleur de sel

Préparation et cuisson des côtes de veau

Parer les côtes de veau, dégager le haut de l'os sur 4 à 5 cm et le gratter à blanc. Veiller à laisser la graisse, de façon qu'elle parfume la viande pendant la cuisson, et maintenir les côtes de deux tours de ficelle.

Dans une cocotte, rôtir les côtes de veau avec l'huile d'olive. Colorer toutes les faces en retournant la viande fréquemment, puis, à mi-cuisson, ajouter les parures de veau, l'ail en chemise et le beurre, et caraméliser les chairs.

Retirer les côtes en fonction du degré de cuisson souhaité et les laisser reposer sur une grille, en les tournant afin que la viande conserve son sang.

Dégraisser légèrement le récipient de cuisson, pincer et déglacer au fond blanc, puis faire réduire, mouiller avec le jus de veau et laisser mijoter. Lorsque le jus est à consistance, le passer au *chinois fin* et rectifier l'assaisonnement.

Garniture

Faire fondre 30 g de beurre dans une sauteuse, ajouter la farine et cuire à feu très doux, puis laisser refroidir complètement.

Ajouter le lait bouillant tout en remuant au fouet et laisser cuire cette béchamel, qui doit rester un élément de support pour la liaison. Ajouter la crème et le mascarpone, mettre hors du feu et verser le jus de truffe, puis passer dans un chinois fin.

Equeuter les épinards soigneusement sans déchirer les feuilles, les laver et les essorer.

Faire fondre le reste de beurre dans un sautoir chaud ; lorsqu'il devient noisette, y faire tomber les épinards en les remuant à l'aide d'une fourchette piquée d'ail et les assaisonner de sel très modérément.

Finition et Présentation

Répartir les épinards en fond d'assiette, les arroser de sauce crémeuse et d'un peu de jus de veau gras, puis les assaisonner de poivre du moulin.

Dresser les côtes de veau sur les épinards. Les saucer de jus de veau pour leur donner de la brillance, verser un cordon de jus de veau autour de la viande et de la garniture, et servir le reste de jus à part, en cassolette. Donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Côte de veau de lait fermier de Corrèze

cuisinée en **cocotte, son jus,**
lasagne vertes à la **crème**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1,2 kg de côtes de veau prélevées dans les côtes premières ou secondes, suivant les goûts
- 150 g de parures de veau
- 3 gousses d'ail
- 15 cl de jus de veau
- 15 cl de fond blanc de veau
- 150 g de beurre
- 4 cl d'huile d'olive
- fleur de sel

Garniture

- 250 g de pâte verte
- 750 g d'épinards en branches
- 60 g de beurre
- 1 gousse d'ail épluchée
- 50 g de parmesan
- 50 cl de crème fleurette
- 50 g de beurre
- 210 g de girolles (tête de clou)
- 200 g de ris de veau
- 20 g de graisse de volaille
- fleur de sel





Préparation et cuisson des côtes de veau

Parer les côtes de veau, dégager le haut de l'os sur 4 à 5 cm et le gratter à blanc. Veiller à laisser la graisse, de façon qu'elle parfume la viande pendant la cuisson, et maintenir les côtes de deux tours de ficelle.

Dans une cocotte, rôtir les côtes de veau avec l'huile d'olive. Colorer toutes les faces en retournant la viande fréquemment, puis, à mi-cuisson, ajouter les parures de veau, l'ail en chemise et le beurre, et caraméliser les chairs.

Retirer les côtes en fonction du degré de cuisson souhaité et les laisser reposer sur une grille, en les tournant afin que la viande conserve son sang.

Dégraisser légèrement le récipient de cuisson, pincer et déglacer au fond blanc, puis faire réduire, mouiller avec le jus de veau et laisser mijoter. Lorsque le jus est à consistance, le passer au chinois fin et rectifier l'assaisonnement.

Garniture

Abaisser la pâte verte au laminoir, en descendant cran par cran pour ne pas abîmer sa texture jusqu'à 0,5.

Détailler la pâte en disques de 10 cm de diamètre, puis tenir ces derniers au froid sur une grille à pâte.

Nettoyer le pied des girolles et en sectionner la base. Laver les champignons dans une bassine d'eau claire, les égoutter sur une plaque perforée et les saisir dans un sautoir chaud avec la graisse de volaille afin qu'ils rendent leur eau de végétation. Egoutter de nouveau les girolles, puis les faire sauter dans une noix de beurre moussant et les assaisonner de poivre du moulin.

Equeuter les épinards soigneusement sans déchirer les feuilles, les laver et les essorer.

Faire fondre une noix de beurre dans un sautoir chaud ; lorsqu'il devient noisette, ajouter les épinards, les faire tomber en les remuant à l'aide d'une fourchette piquée d'ail et les assaisonner de sel très modérément.

Tailler les ris de veau en dés de 5 mm de côté. À la commande, les assaisonner de sel fin avant de les saisir au beurre moussant dans un sautoir de cuivre.

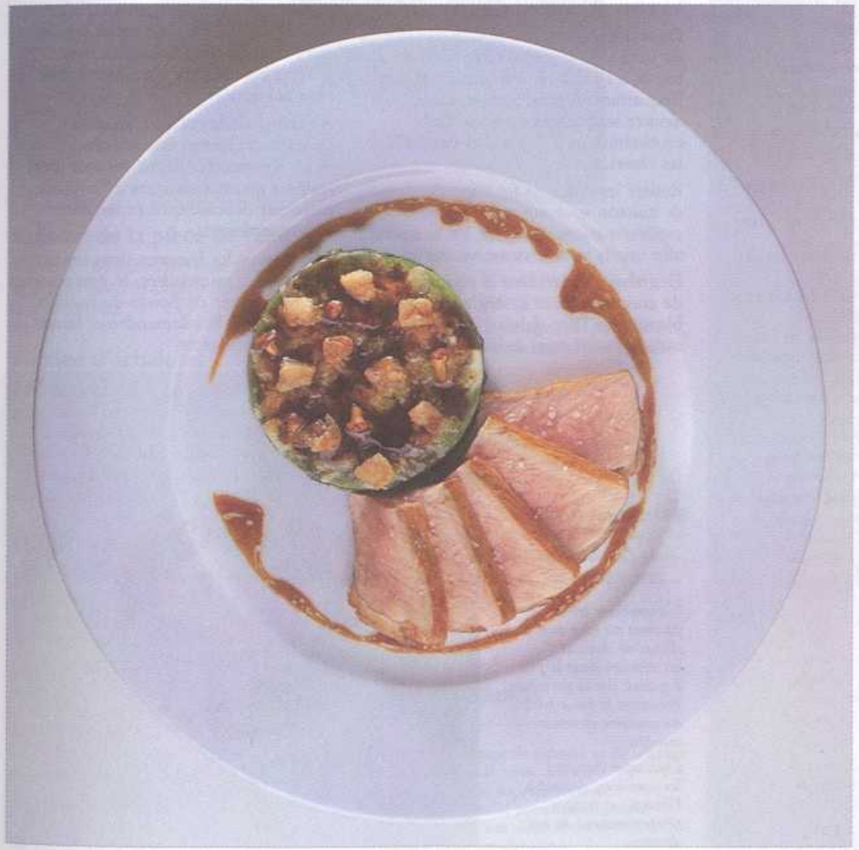
Faire réduire la crème fleurette, lui donner une ébullition et ajouter une noix de beurre. Porter à ébullition une casserole d'eau salée additionnée de 0,5 cl d'huile d'olive. Plonger les lasagne dans l'eau bouillante et les cuire pendant 1 minute, puis les égoutter et les mélanger à la crème fleurette réduite. Lier avec le parmesan et laisser mijoter durant 2 minutes.

Monter la garniture dans un plat à lasagne en intercalant successivement les épinards, les pâtes, les épinards, les dés de ris de veau et les girolles. Napper du reste de crème fleurette réduite et voiler à la salamandre.

Finition et Présentation

Réchauffer les côtes au four pendant 3 minutes avec du jus de veau, puis les laisser caraméliser dans les sucs de cuisson avant de les dresser sur un plat. Présenter le jus à part, dans une saucière.

Trancher les côtes de veau sur une planche devant les convives, les disposer dans les assiettes avec la garniture et saucer de jus.



Une côte de veau de lait fermier épaisse

avec son gras, des **pommes** en copeaux, **carottes** et **cosses de pois** parfumées d'**ail nouveau** en **gratin**

Pour 4 personnes

Ingrédients

1,2 kg	de côtes de veau prélevées dans les côtes premières ou secondes, suivant les goûts
150 g	de parures de veau
3	gousses d'ail
25 cl	de jus de veau
15 cl	de fond blanc de veau
150 g	de beurre
4 cl	d'huile d'olive
	fleur de sel

Garniture

160 g	de cébettes taillées en sifflets
200 g	de carottes taillées en rouelles
200 g	de pommes de terre taillées en copeaux
150 g	de pois gourmands cuits à l'anglaise
12	gousses d'ail nouveau épluchées, coupées en deux et dégermées
50 g	de parmesan râpé
20 cl	de fond blanc de volaille
	huile d'olive
	fleur de sel

Préparation et cuisson des côtes de veau

Parer les côtes de veau, dégager le haut de l'os sur 4 à 5 cm et le gratter à blanc. Veiller à laisser la graisse, de façon qu'elle parfume la viande pendant la cuisson, et maintenir les côtes de deux tours de ficelle.

Dans une cocotte, rôtir les côtes de veau avec l'huile d'olive. Colorer toutes les faces en retournant la viande fréquemment, puis, à mi-cuisson, ajouter les parures de veau, l'ail en chemise et le beurre, et caraméliser les chairs.

Retirer les côtes en fonction du degré de cuisson souhaité et les laisser reposer sur une grille, en les tournant afin que la viande conserve son sang.

Dégraisser légèrement le récipient de cuisson, pincer et déglacer au fond blanc, puis faire réduire, mouiller avec le jus de veau et laisser mijoter.

Lorsque le jus est à consistance, le passer au chinois fin et rectifier l'assaisonnement.

Garniture

Faire sauter à l'huile d'olive les cébettes, les carottes et les pommes de terre. Ajouter les gousses d'ail, assaisonner de fleur de sel et laisser suer, puis mouiller à hauteur avec le fond blanc et cuire au four à 200 °C sans coloration.

Au terme de la cuisson, les sucs de cuisson doivent être réduits, et les légumes fondants. Ajouter alors les pois gourmands cuits à l'anglaise, mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement.

Mettre tous les légumes dans un plat à gratin, les saupoudrer de parmesan et les assaisonner de poivre du moulin, puis passer à la salamandre et laisser colorer légèrement.

Finition et Présentation

Caraméliser les côtes de veau au four avec 2 cl de jus de veau et les déposer dans le plat à gratin, sur la garniture. Présenter le jus à part, en saucière et servir aussitôt.

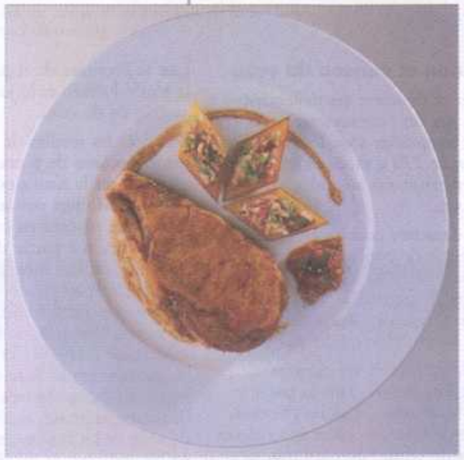
Découper devant les convives, dresser à l'assiette et napper généreusement de jus de veau.



Pièce de veau de lait fermier sur la braise

fondue d'**échalotes** au **vinaigre, poivre, estragon** et **jus de veau** réduit, **pommes boulangère** à notre façon

Pour 4 personnes



Cuisson de la pièce de veau

Cuire les tranches de veau sur la braise après les avoir badigeonnées d'huile aux aromates.

Fondue d'échalotes

Réduire ensemble les éléments comme pour une réduction béarnaise. Ajouter la concassée de tomates, assaisonner d'huile d'olive, de fleur de sel et de jus de veau réduit jusqu'à l'obtention d'une marmelade riche en goût.

Pommes boulangère

Détailler les pommes de terre en demi-cylindres de 7 cm de long pour un diamètre de 4 cm, et tailler les extrémités en sifflets.

Les mettre dans des sacs de cuisson sous vide, ajouter du beurre, de l'huile d'olive et du bouillon de poule, faire le vide (pression à 3 ; soudure à 6,7) et cuire par immersion dans une ambiance à 90 °C.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les colorer dans un sautoir sur la partie coupée avec les parures de lard et les gousses d'ail en chemise, puis les débarrasser dans un plat en terre et les braiser au four à 200 °C avec le jus de veau.

A l'issue de ce braisage, écraser avec le dos d'une fourchette le côté bombé des pommes de terre afin qu'elles se gorgent de jus de veau gras.

Détailler dans la poitrine paysanne des lardons de 4 mm de section et les faire sauter vivement dans une poêle.

Emincer en sifflets les cébettes, les faire suer avec un peu d'huile d'olive et un trait de fond blanc de volaille, puis ajouter les lardons et lier le tout avec une noix de beurre.

Finition et Présentation

Tartiner le mélange de cébettes et de lardons sur les pommes de terre. Dresser ces dernières dans les assiettes avec les tranches de veau, présenter la fondue d'échalotes dans une tasse et servir le jus de veau à part, en cassolette.

Ingrédients

4	tranches de veau de 240 g pièce prises dans le carré, sans la côte
10 cl	de jus de veau
	huile d'olive aux aromates (piment d'Espelette, romarin, sauge, estragon, thym, poivre noir et cardamome)

Fondue d'échalotes

100 g	d'échalotes
20	feuilles estragon
10 g	de poivre noir mignonnette
20 cl	de vin blanc
10 cl	de vinaigre de xérès
200 g	de concassée de tomates
6 cl	de jus de veau réduit
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Pommes boulangère

10	grosses pommes de terre de montagne
48	cébettes
150 g	de poitrine paysanne cuite sous vide
50 g	de beurre
15 cl	de bouillon de poule
3 cl	de jus de veau
3	gousses d'ail
3 cl	de fond blanc de volaille
30 g	de parures de lard
	huile d'olive pour cuisson

Veau de lait en tranche épaisse

poêlé Choisy

Pour 4 personnes

Ingrédients

1,2 kg	de carré de veau de lait
3 cl	d'huile de pépins de raisin
1	carotte
3	petits oignons nouveaux
50 g	de beurre
250 g	de parures de veau
2	gousses d'ail
20 cl	de jus de veau

Laitue farcie

1	sucrine
1	cœur de laitue
4	fines tranches de jambon de Jabugo
200 g	de duxelles de cèpes
2 cl	de bouillon de poule
1	carotte avec ses fanes
1	échalote
1	tige de céleri-branche prélevée dans le cœur
20 g	de truffe noire écrasée
3 cl	de jus de truffe
80 g	de ris de veau
80 g	de moelle de bœuf
2 cl	de jus de veau réduit

Pommes de terre

1,2 kg	de pommes de terre BF 15
500 g	de graisse de canard
5	gousses d'ail
1	brindille de thym frais

Préparation et cuisson du veau

Dégraisser et dénerver partiellement la viande, qui doit conserver son aspect d'origine. Supprimer tous les os, tailler 4 tranches de 220 g pièce et les ficeler afin de les maintenir au cours de la cuisson.

Les saisir dans une cocotte en fonte avec de l'huile de pépins de raisin. Leur donner une belle coloration brune, puis ajouter les parures et les colorer également. Dégraisser légèrement, ajouter le beurre et le rendre moussant.

Emincer la carotte et les oignons nouveaux. Les mettre dans la cocotte ainsi que les gousses d'ail en chemise, rassembler le tout au centre et déglacer avec le jus de veau. Poser les tranches de veau par-dessus et terminer de les cuire en les arrosant de jus afin de les glacer.

Au terme de la cuisson, débarrasser la viande sur une grille dans un endroit tiède, filtrer le fond de braisage au chinois étamine et réserver.

Laitue farcie

Effeuiller la sucrine et la laitue, puis les laver à grande eau séparément.

Blanchir à l'eau bouillante les feuilles de sucrine, les égoutter sur une grille et les éponger à l'aide d'un linge.

Faire sauter vivement les tranches de jambon dans un sautoir de cuivre, les débarrasser sur une grille et faire tomber les feuilles de laitue dans cette graisse. Déglacer les sucs de cuisson avec le bouillon de poule, rouler la laitue dedans, débarrasser et refroidir rapidement en cellule.

Tailler la carotte, l'échalote et le céleri en fine brunoise. Les faire suer, ajouter le ris de veau et cuire à couvert. Au terme de la cuisson, débarrasser le ris de veau, le refroidir rapidement en cellule et le concasser.

Lier la brunoise de légumes avec la truffe hachée et le jus de truffe, puis avec le ris de veau.

Disposer les feuilles de sucrine dans des ramequins de 6 cm de diamètre, en rangeant le haut des feuilles en rond. Monter ensuite les salades farcies, en plaçant en couches successives une partie des feuilles de laitue, la matignon de légumes à la truffe et au ris de veau, les tranches de jambon, la duxelles de cèpes, la moelle de bœuf et, enfin, le reste de laitue. Refermer soigneusement et faire chauffer au bain-marie les laitues farcies. Les démouler dans une sauteuse, ajouter le jus de veau et les braiser au four en les arrosant de jus de cuisson afin de les glacer.

Pommes de terre

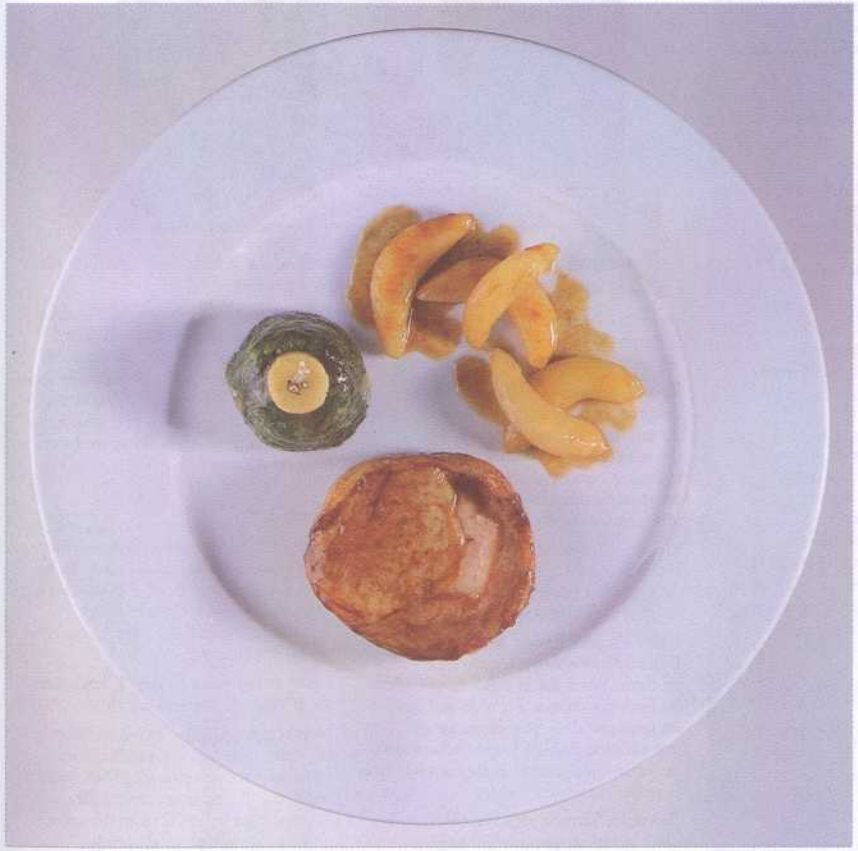
Tailler les pommes de terre en 20 quartiers, de 10 cm de longueur, arrondis et légèrement effilés au niveau des extrémités. Les laver à l'eau fraîche et les éponger.

Faire fondre la graisse de canard, la porter à environ 80 °C et y confire les pommes de terre avec les gousses d'ail en chemise et le thym frais. Au terme de la cuisson, égoutter les quartiers de pomme de terre, les lustrer dans le jus de veau réduit et les assaisonner de poivre du moulin.



Finition et Présentation

Dresser à l'assiette les tranches de veau glacées et bien brillantes, les assaisonner de poivre et ajouter les laitues farcies et les pommes de terre. Servir le fond de braisage à part.



Saltimbocca de veau de lait

girolles et **oignons** nouveaux
saucés de **jus de veau tomaté**

Pour 4 personnes



Ingrédients

1	filet mignon de veau de 800 g
6	fines tranches de jambon de San Daniele
1	carotte
1	oignon
1	branche de céleri
2	œufs
10 cl	de lait
100 g	de fine chapelure
100 g	de farine de blé
2	feuilles de sauge
5 cl	de jus de veau
3 cl	d'huile d'olive pour cuisson
5 cl	de beurre clarifié
15 g	de beurre

Garniture

600 g	de girolles
40	oignons grelots
12	pétales de tomate confite
15 cl	d'huile d'olive pour cuisson
50 g	de concassée de tomates
40 g	de beurre
5 cl	de jus de veau
1/2	botte de persil plat
1/2	botte de marjolaine
	vinaigre de vin vieux
	fleur de sel

Préparation et cuisson des saltimbocca

Parer le filet mignon de veau, le dénerver si nécessaire et tailler dans le cœur 12 piccata de 50 g pièce.

Eplucher, laver et tailler la carotte, l'oignon et la branche de céleri en une fine matignon. Faire suer cette dernière au sautoir sans coloration et la laisser confire dans 5 cl de jus de veau dégraissé, puis débarrasser et refroidir aussitôt.

Préparer une anglaise en mélangeant les œufs, le lait, 3 cl d'huile d'olive, du sel et du poivre du moulin, puis la passer au chinois.

Etaler les tranches de jambon de San Daniele, leur enlever le gras et les couper en deux. Poser sur chaque demi-tranche un petit tas de matignon de légumes, un morceau de feuille de sauge et une piccata, puis découper le jambon de façon qu'il soit de la même taille que la petite escalope de veau.

Passer les saltimbocca du côté jambon dans la farine, puis dans l'anglaise et enfin dans la chapelure ; seul ce côté sera pané.

Faire chauffer le beurre clarifié dans un sautoir et démarrer la cuisson des saltimbocca sur feu vif du côté panure. À mi-cuisson, ajouter une noix de beurre et poursuivre à feu doux. Lorsque la chapelure a pris une belle coloration, retourner les saltimbocca et finir de les cuire.

Garniture

Couper la racine des oignons, éplucher ces derniers et les assaisonner de sel et de sucre, puis les cuire à couvert dans une cocotte en fonte avec 20 g de beurre, en veillant à les caraméliser en fin de cuisson.

Laver et équeuter le persil. Egoutter les pétales de tomate confite.

Nettoyer les girolles et supprimer la partie terreuse des pieds. Laver plusieurs fois les champignons, sans les laisser tremper, et renouveler l'opération tant qu'il reste du sable au fond du récipient de lavage.

Egoutter les girolles, les assaisonner et les faire sauter avec 2 cl d'huile d'olive dans une poêle noire, puis les caraméliser avec 20 g de beurre avant d'ajouter les pluches de persil, les oignons caramélisés et les pétales de tomate confite.

Faire chauffer la concassée de tomates avec le jus de veau dans une sauteuse et ajouter les feuilles de marjolaine, préalablement lavées et équeutées.



Finition et Présentation

Répartir les saltimbocca dans les assiettes, les entourer de girolles, d'oignons et de pétales de tomate, puis donner un tour de moulin à poivre.

Rectifier l'assaisonnement du jus de veau tomaté et le servir à part, en saucière, avec un trait de vinaigre de vin vieux.



Filet mignon de veau de lait rôti

et **rognon** tranché **épais,**
pommes grenailles, **carottes** et petites **câpres**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	cœurs de filet de veau de 300 g pièce
1	rognon de veau bien blanc
4	gousses d'ail
2	brindilles de thym
25 g	de beurre
1	branche de romarin
1/2	feuille de laurier
25 cl	de jus de veau
75 cl	de graisse de rognon de veau clarifiée
10 cl	de fond blanc de veau
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Garniture

2	bottes de carottes nouvelles avec leurs fanes
250 g	de pommes de terre grenailles
1 c. à s.	de câpres au sel
2	gousses d'ail
1	brindille de thym
25 g	de beurre
2 cl	de jus de veau
	fleur de sel
	huile d'olive



Préparation et cuisson du veau

Retirer la chaînette se trouvant sur le côté des filets et éplucher entièrement ces derniers à vif. Tailler 2 rôtis dans chaque cœur de filet et les ficeler.

Supprimer l'excédent de gras qui enrobe le rognon, tout en en laissant une fine couche, et tailler 4 belles tranches de rognon de 1,5 cm d'épaisseur chacune. Conserver les parures pour une autre préparation.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte suffisamment grande pour tenir les 4 rôtis de veau. Assaisonner ceux-ci de fleur de sel et les saisir dans l'huile, en leur donnant une belle coloration blonde et régulière. Ajouter une noix de beurre, les parures de veau, 2 gousses d'ail en chemises éclatées et 1 brindille de thym, et poursuivre la cuisson à petit feu en arrosant sans cesse les rôtis avec le beurre devenu mousseux.

Dès qu'ils sont cuits, les débarrasser sur une grille, les couvrir de papier d'aluminium et les conserver dans un endroit tempéré.

Finir de caraméliser les parures, puis déglacer la cocotte avec le fond blanc de veau et laisser réduire à glace en décollant les sucs de cuisson. Mouiller avec le jus de veau et laisser cuire pendant 10 minutes, en maintenant un léger frémissement et en écumant le plus souvent possible.

Faire fondre la graisse de rognon de veau dans une cocotte en fonte (assez grande pour que les tranches de rognon de veau tiennent bien à plat) et ajouter 2 gousses d'ail en chemise, 1 brindille de thym, le laurier et le romarin. Laisser la graisse infuser pendant 15 minutes sur feu doux, puis la porter à 75 °C, y plonger les tranches de rognon et les laisser confire pendant 10 minutes.

Dès qu'elles sont cuites, les sortir délicatement à l'aide d'une écumoire, les poser sur une grille et les laisser reposer au-dessus du fourneau pendant 3 minutes avant de les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Garniture

Gratter les pommes grenailles et les plonger dans de l'eau froide.

Retirer les fanes des carottes. Eplucher ces dernières, les laver dans un récipient d'eau froide, les égoutter et les tailler en sifflets réguliers de 5 mm d'épaisseur.

Egoutter les câpres, les rincer sous l'eau froide courante et les égoutter de nouveau.

Faire chauffer dans une cocotte en fonte un filet d'huile d'olive. Ajouter les sifflets de carotte, les assaisonner de fleur de sel et les laisser cuire dans leur eau de végétation, sur feu doux et à couvert.

Faire chauffer, dans une autre cocotte, un filet d'huile d'olive avec 1 brindille de thym et 2 gousses d'ail en chemise éclatées. Ajouter les pommes de terre nouvelles et 15 g de beurre détaillé en petits morceaux, saler et cuire au four à 180 °C.

A l'issue de la cuisson, les pommes de terre doivent être fondantes et avoir une légère coloration blonde et régulière. Les égoutter et les réserver.





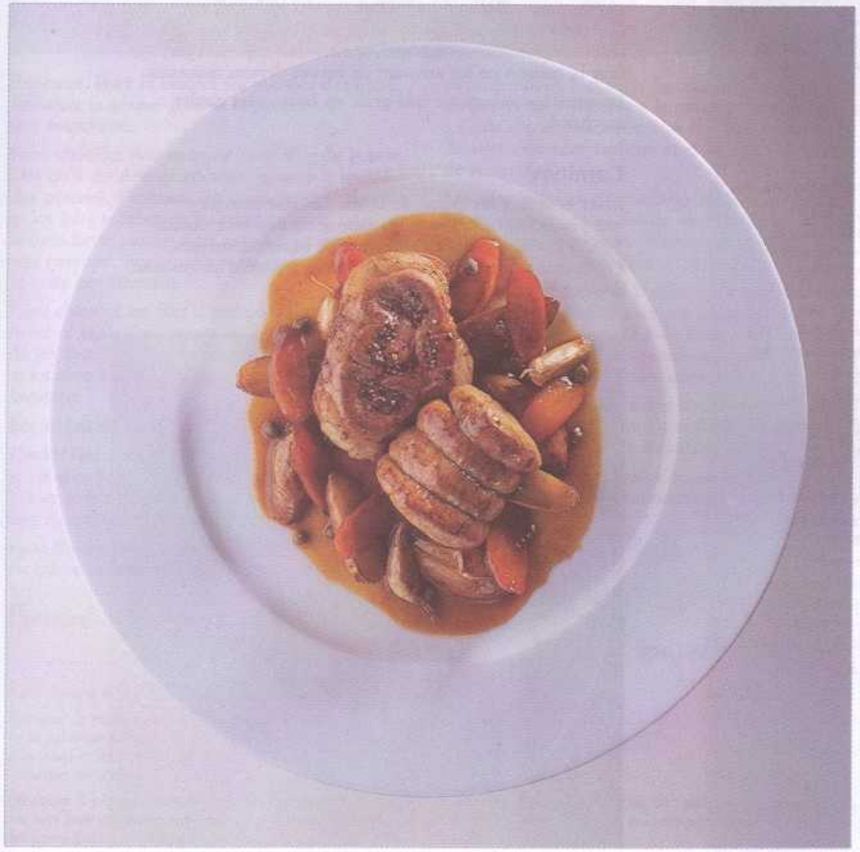
Finition et Présentation

Glacer les rôtis de veau au four à 180 °C pendant 5 minutes avec du jus de veau.

Réchauffer les pommes de terre dans une cocotte avec une noisette de beurre.

Glacer les carottes dans du jus de veau, ajouter les câpres égouttées et les pommes grenailles.

Dresser les rôtis et les tranches de rognon sur les assiettes, parsemer la garniture autour, puis envoyer le jus en saucière et servir aussitôt.



Filet mignon de veau en piccata

aux **pignons** et **raisins** à la florentine,
riz basmati au **lait de coco**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 700 G DE CŒUR DE FILET DE VEAU
- 50 G DE BEURRE
- 20 CL DE JUS DE VEAU
- 2 ŒUFS
- 10 CL DE LAIT
- 100 G DE FINE CHAPELURE
- 100 G DE FARINE DE BLÉ
- FLEUR DE SEL
- HUILE D'OLIVE

Garniture

- 500 G DE POUSSES D'ÉPINARD
- 1 GOUSSE D'AIL
- 20 GRAINS DE RAISIN BLANC (CHASSELAS DE MOISSAC)
- 20 GRAINS DE RAISIN NOIR (MUSCAT DE HAMBOURG)
- 20 G DE PIGNONS DE PIN
- 80 G DE BEURRE
- HUILE D'OLIVE
- FLEUR DE SEL

Riz au lait de coco

- 200 G DE RIZ BASMATI
- 1 OIGNON PAILLE DE 50 G
- 70 G DE BEURRE
- 20 CL DE LAIT DE COCO CONCENTRÉ
- 20 CL DE LAIT FRAIS
- 1/4 DE NOIX DE COCO
- FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson des piccata

Retirer la chainette et éplucher à vif les cœurs de filet de veau, puis y tailler 12 médaillons de 50 g pièce et les aplatir légèrement s'ils sont un peu trop épais.

Préparer une anglaise en mélangeant les œufs, le lait, 3 cl d'huile d'olive, du sel et du poivre du moulin, puis la passer au chinois. Passer les piccata dans la farine, puis dans l'anglaise et enfin dans la chapelure.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans deux sautoirs assez grands pour que les piccata ne se chevauchent pas. Assaisonner ces dernières de fleur de sel des deux côtés. Les saisir en les colorant de façon qu'elles aient une belle coloration blonde et régulière, ajouter une noix de beurre et finir la cuisson en les arrosant du beurre devenu moussant.

Egoutter les piccata sur une grille en Inox et les garder au chaud.

Garniture

Laver et sécher les grains de raisin. Les disposer sur une plaque antiadhésive et les faire sécher au four durant 1 h 30 environ, jusqu'à l'obtention de raisins demi-secs. Les épépiner alors délicatement avec la pointe d'un couteau d'office pour ne pas les éclater.





Equeuter, laver et essorer les pousses d'épinard. Eplucher la gousse d'ail et la piquer sur une fourchette.

Faire chauffer une sauteuse avec 40 g de beurre. Dès qu'il est devenu noisette, ajouter la moitié des pousses d'épinard, les assaisonner légèrement et les faire tomber en les remuant avec la fourchette piquée d'ail, puis les égoutter dans une passoire. Renouveler cette opération avec le reste des épinards.

Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle noire et saisir doucement les pignons afin de les torréfier. Lorsqu'ils ont pris une belle coloration blonde, les égoutter dans une petite passoire.

Riz au lait de coco

Ciseler finement l'oignon paille. Laver et égoutter le riz afin de retirer l'amidon qui le recouvre. Verser le lait de coco et le lait dans une casserole, et porter le mélange à ébullition.

Faire fondre 40 g de beurre dans un sautoir en cuivre et laisser suer sans coloration l'oignon ciselé pendant 1 minute. Ajouter le riz, l'enrober de beurre et le nacrer en le remuant sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois (les grains de riz doivent s'égrainer facilement et blanchir comme de la nacre).

Mouiller le riz avec le mélange de laits bouillant, assaisonner avec une pincée de fleur de sel, puis fermer hermétiquement le récipient et cuire au four à 210 °C pendant 12 minutes.

Enlever le couvercle et vérifier la cuisson du riz, puis le laisser gonfler pendant 2 minutes hors du feu. Ajouter alors 30 g de beurre frais détaillé en petites noisettes et débarrasser dans un récipient à température ambiante.

Egrainer le riz à l'aide d'une fourchette, le lisser sans le tasser, le couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et le conserver au chaud.

Retirer la coque de la noix de coco et tailler la chair en une fine julienne régulière.



Finition et Présentation

Faire fondre le jus de veau dans une petite sauteuse.

Répartir le riz dans les assiettes chaudes et le parsemer de la julienne de noix de coco, puis dresser les pousses d'épinard et ajouter les pignons de pin et les grains de raisin mi-séchés.

Disposer 3 piccata entre le riz et les épinards, donner un bon tour de moulin à poivre sur le veau et parsemer quelques grains de fleur de sel.

Entourer d'un cordon de jus de veau, ajouter quelques gouttes de beurre noisette sur chaque piccata et servir aussitôt.

Mignons et abats de veau de lait fermier

façon **cuisine bourgeoise contemporaine**

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 g	de filet mignon de veau
200 g	de foie de veau
200 g	de cervelle de veau
200 g	de ris de veau
200 g	de rognon de veau
200 g	de crépine
15 cl	de jus de veau
50 cl	de graisse de rognon de veau clarifiée
1	gousse d'ail
1	brindille de thym frais
1	branche de romarin
100 g	de beurre
50 g	de farine
40 g	de carotte
40 g	de céleri-branche
40 g	d'oignon
40 g	de champignons de Paris
10 g	de câpres hachées
40 g	de truffes hachées
	poivre noir mignonnette
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Garniture

24	asperges vertes fillettes de chez Robert Blanc
4	triangles de polenta
4	gnocchi de lait caillé
20 g	de parmesan
20 g	de mascarpone
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Préparation et cuisson des mignons et des abats

Tailler la carotte, les champignons, le céleri et l'oignon en brunoise, les cuire ensemble à l'huile d'olive et au beurre, puis les assaisonner. Dégraisser en fin de cuisson et réserver.

Détailler 4 médaillons dans le filet de veau. Faire sauter vivement ces derniers dans un filet d'huile d'olive et les assaisonner. Lorsqu'ils sont colorés, les retirer et les éponger.

Recouvrir les mignons de veau avec la brunoise de légumes mélangée à la truffe hachée, puis les enrouler dans la crépine et terminer la cuisson dans du beurre moussant.

Parfumer la graisse de rognon avec l'ail en chemise, le thym frais et le romarin. Y confire le foie, préalablement détaillé en 4 escalopes, jusqu'à ce qu'il soit rosé, et l'assaisonner de fleur de sel et de poivre mignonnette.

Couper le ris de veau et la cervelle en 4 médaillons. Les assaisonner, les fariner et les cuire au sautoir dans du beurre moussant. Ajouter les câpres hachées dans le beurre de cuisson, puis arroser cervelle et ris de ce mélange.

Couper le rognon en tranches, les griller sur la braise et les assaisonner.

Garniture

Tartiner les triangles de polenta de mascarpone, les saupoudrer de parmesan râpé et les gratiner à la salamandre.

Eplucher les asperges de façon à ne laisser que la pointe, et supprimer toutes les folioles. Les assaisonner de fleur de sel, les saisir dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive et poursuivre la cuisson à couvert pour conserver l'eau de végétation, qui permettra de conduire plus facilement la cuisson.

Réchauffer les gnocchi de lait caillé et les saupoudrer du reste de parmesan râpé.

Finition et Présentation

Disposer les mignons de veau au centre des assiettes et répartir autour les abats, les asperges, la polenta et les gnocchi.

Ajouter un cordon de jus de veau et servir aussitôt.



Veau de lait en grenadin

girolles, pommes fondantes comme un **dauphinois**

Pour 4 personnes





Préparation et cuisson du veau

Lever et dégraisser entièrement le carré pour ne garder que la noix. La détailler en 4 grenadins de 200 g pièce environ.

Ficeler un à un les grenadins de veau, puis les rôtir à l'huile d'olive dans un sautoir ; colorer toutes les faces en retournant la viande fréquemment. Ajouter à mi-cuisson les parures du veau, l'ail en chemise et le thym frais, et en fin de cuisson le beurre afin de caraméliser les chairs.

Dès qu'ils sont cuits, débarrasser les grenadins de veau sur une grille et les laisser reposer, en les tournant afin que la viande conserve son sang.

Dégraisser légèrement le sautoir. Pincer, déglacer les sucs de cuisson au fond blanc de veau et laisser réduire, puis mouiller avec le jus de veau et laisser mijoter. Amener le jus à consistance, le passer au chinois fin et rectifier l'assaisonnement.

Garniture

Gratter les girolles avec la pointe d'un couteau, les laver dans plusieurs bains d'eau froide sans les laisser tremper, les égoutter et les éponger dans un linge.

Saisir les girolles dans un sautoir chaud avec un filet d'huile d'olive afin qu'elles rendent leur eau de végétation, puis les égoutter de nouveau. Les caraméliser dans du beurre noisette, ajouter les triangles de jambon de Jabugo et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Porter le lait et la crème à ébullition dans un sautoir avec les gousses d'ail, préalablement épluchées, coupées en deux et dégermées.

Tailler des savonnettes dans les pommes de terre, les laver dans une grande bassine d'eau, les égoutter et les sécher sur un linge. Les assaisonner de fleur de sel et démarrer leur cuisson dans le mélange de crème et de lait bouillant, puis les cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient très fondantes avant de les débarrasser.

Amener le liquide de cuisson à consistance, le passer au chinois étamine en écrasant les gousses d'ail et le lier de parmesan râpé. Napper de ce mélange les pommes de terre une à une et leur donner une légère coloration sous la salamandre.

Ingrédients

1	carré de veau de lait de 4 côtes
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
2	gousses d'ail
50 g	de beurre
1	brindille de thym frais
20 cl	de jus de veau
12	triangles de jambon de Jabugo
5 cl	de fond blanc de veau
	fleur de sel

Garniture

300 g	de girolles (tête de clou)
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
20 g	de beurre
4	pommes de terre
10	gousses d'ail
50 cl	de crème liquide
25 cl	de lait frais
50 g	de parmesan râpé
	fleur de sel

Finition et Présentation

Réchauffer les grenadins de veau au four pendant 3 minutes avec du jus de veau, puis les caraméliser dans les sucs de cuisson. Les dresser dans les assiettes et ajouter les pommes de terre, les girolles et les triangles de jambon. Présenter le jus de veau à part, en saucière.

Veau de lait de la tête au pied

fond de **braisage lié** de **truffe,**
blettes mijotées

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	carré de veau de lait de 4 côtes
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
2	gousses d'ail
50 g	de beurre
1	branche de thym frais
4 cl	de fond blanc de veau
8 cl	de jus de veau

Garniture

1	pied de blettes
50 g	de moelle de bœuf
4 cl	d'huile d'olive
100 g	de beurre
50 cl	de fond blanc de volaille
1	gousse d'ail
8 cl	de sauce crème

Fond de braisage

1	pied de veau déquillé
1	langue en découpe suisse
2	carottes
2	branches de céleri
2	échalotes
5	gousses d'ail
75 cl	de jus de veau
25 g	de purée de truffes
1	brindille de thym
1/2	feuille de laurier
	queues de persil

Préparation et cuisson du veau

Lever et dégraisser entièrement le carré pour ne garder que la noix. La détailler en 4 grenadins de 200 g pièce environ.

Ficeler un à un les grenadins de veau, puis les rôtir dans un sautoir ; colorer toutes les faces en retournant la viande fréquemment. Ajouter à mi-cuisson les parures du veau, l'ail en chemise et le thym frais, et en fin de cuisson le beurre afin de caraméliser les chairs.

Dès qu'ils sont cuits, débarrasser les grenadins de veau sur une grille et les laisser reposer, en les tournant afin que la viande conserve son sang.

Dégraisser légèrement le sautoir. Pincer, déglacer les sucs de cuisson au fond blanc de veau et laisser réduire, puis mouiller avec le jus de veau et laisser mijoter. Amener le jus à consistance, le passer au chinois fin et rectifier l'assaisonnement.

Garniture

A l'aide d'un couteau d'office, séparer le vert des côtes de blette.

Retirer tous les filaments des côtes, puis ébarber les extrémités ainsi que les bords. Réserver au fur et à mesure les blettes dans une bassine d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Faire fondre la moelle dans un sautoir de cuivre à fond étamé avec de l'huile d'olive. Ajouter les côtes de blette, préalablement égouttées dans une passoire, et les faire suer à blanc sans coloration.

Mouiller à peine à hauteur avec le fond blanc de volaille bouillant, ajouter le beurre détaillé en petites parcelles et cuire à couvert avec un léger frémissement. Au terme de la cuisson, les côtes de blette doivent être fondantes et enrobées de leurs sucs. Les débarrasser dans un plat et les mettre à refroidir, puis les tailler en morceaux biseautés de 8 cm de long. Au moment de l'emploi, les enrober dans leurs sucs de cuisson.

Dénerver les verts de blette et les faire tomber dans un filet d'huile d'olive en les remuant à l'aide d'une fourchette piquée d'ail.

Fond de braisage

Confectionner un bouquet garni avec le thym, le laurier et les queues de persil.

Blanchir le pied et la langue de veau, puis les refroidir aussitôt. Désosser le pied, en prenant soin de ne pas oublier les cartilages.

Tailler en mirepoix les carottes, le céleri et les échalotes. Les faire suer dans une petite braisière avec un filet d'huile d'olive, ajouter les gousses d'ail et faire suer l'ensemble sans donner de coloration.

Ajouter le pied et la langue, mouiller avec le jus de veau et porter à ébullition, puis écumer si nécessaire et ajouter le bouquet garni. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé coupée au diamètre du sautoir et cuire au four à 120 °C pendant environ 2 heures.

Au terme de la cuisson, décanter le pied et la langue. Passer le jus au chinois étamine, le lier avec la purée de truffes et rectifier l'assaisonnement.

Tailler pied et langue en gros bâtonnets, les faire sauter vivement dans un filet d'huile d'olive et les incorporer au jus.





Finition et Présentation

Dresser les côtes de blette dans de grandes assiettes plates, donner du volume avec les verts et tacher l'ensemble de sauce crème. Disposer les grenadins de veau au centre et disperser autour les bâtonnets de pied et de langue, puis saucer de fond de braisage et servir aussitôt.

Veau de lait en grenadin

amandes fraîches, tomates au parmesan

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	carré de veau de lait de 4 côtes
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
2	gousses d'ail
50 g	de beurre
1	branche de thym frais
10	amandes fraîches
10 cl	de fond blanc de veau

Jus de veau tomaté

5	tomates très mûres
1	tête d'ail
50 cl	de jus de veau
	fleur de sel
	sucre semoule

Tomates au parmesan

4	tomates bien mûres
16	pétales de tomate confite
200 g	de concassée de tomates
5	gousses d'ail
1/2	botte de basilic
50 g	de crème double
15 g	de copeaux de parmesan
2 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
	pépins de tomate séchés
	mignonnette de poivre noir

Préparation et cuisson du veau

Lever et dégraisser entièrement le carré pour ne garder que la noix. La détailler en 4 grenadins de 200 g pièce environ.

Ficeler un à un les grenadins de veau, puis les rôtir dans un sautoir ; colorer toutes les faces en retournant la viande fréquemment. Ajouter à mi-cuisson les parures du veau, l'ail en chemise et le thym frais, et en fin de cuisson le beurre afin de caraméliser les chairs.

Dès qu'ils sont cuits, débarrasser les grenadins de veau sur une grille et les laisser reposer, en les tournant afin que la viande conserve son sang.

Dégraisser légèrement le sautoir. Pincer, déglacer les sucs de cuisson au fond blanc de veau et laisser mijoter. Amener le jus à consistance, le passer au chinois fin et le réserver.

Enlever les écorces des amandes fraîches et les tailler en fins bâtonnets.

Jus de veau tomaté

Couper les tomates en deux, les assaisonner de sel fin et de sucre semoule, puis les confire au four à 150 °C avec les gousses d'ail en chemise pendant environ 2 h 30.

Déglacer ensuite le suc de tomate caramélisé obtenu avec le jus de veau, et laisser cuire à petit frémissement pendant 1 h 30 environ.

Passer le jus au chinois étamine, bien fouler pour récupérer la pulpe des tomates et ajouter le jus de cuisson réservé.

Tomates au parmesan

Monder les tomates après les avoir plongées dans de l'eau bouillante, et les refroidir rapidement en glace. Enlever le pédoncule, épépiner les tomates et les couper en quatre, puis les mélanger avec l'huile d'olive pour assaisonnement, de la fleur de sel et du sucre.

Les disposer sur un plat, préalablement huilé et parsemé des gousses d'ail en chemise et des branches de basilic, couvrir de papier d'aluminium et cuire au four à 120 °C durant 1 h 30.

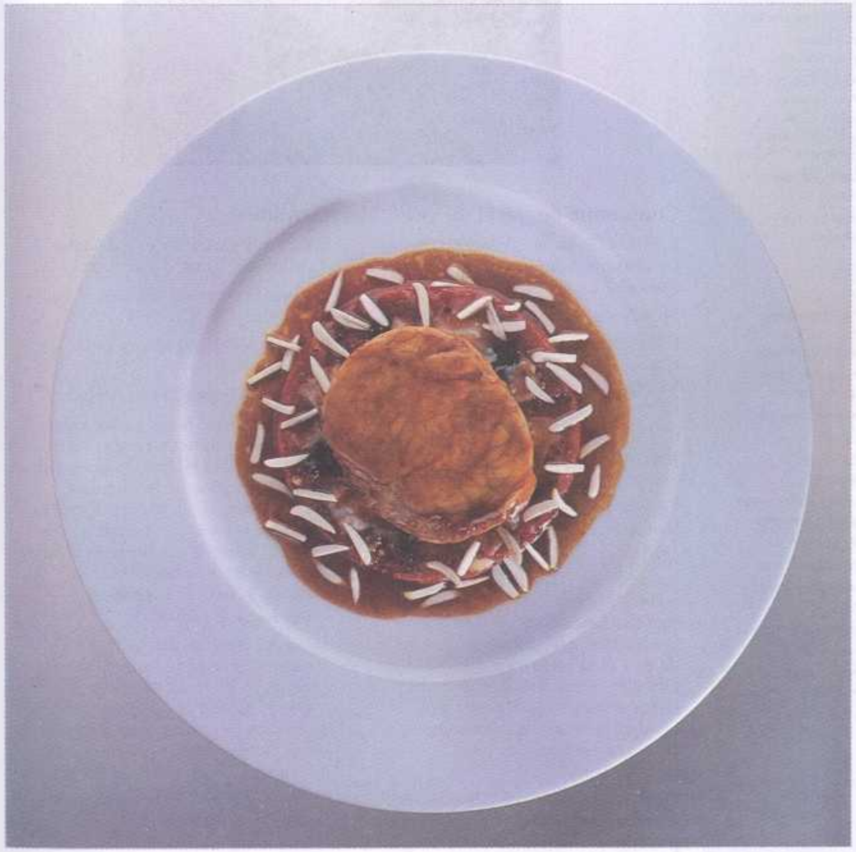
A l'issue de la cuisson, sortir les tomates marinées, les laisser refroidir et les tartiner d'une fine couche de crème double.

Finition et Présentation

Disposer la concassée de tomates au fond des assiettes à l'aide d'un cercle, puis dresser par-dessus (en les alternant) les tomates confites et les tomates marinées de façon à former un cercle de même diamètre. Parsemer de copeaux de parmesan, de pépins de tomate séchés et de poivre mignonnette. Gratiner sous la salamandre et saucer d'un trait de jus de veau tomaté.

Réchauffer les grenadins de veau au four pendant 3 minutes avec du jus de veau tomaté, les caraméliser dans leurs sucs et les dresser au centre des assiettes. Présenter le reste de jus de veau tomaté à part, dans une saucière.





Consommé goûteux de jarret de veau

à peine pris **en gelée,**
Tuber aestivum

Pour 4 personnes



Ingrédients

2	jarrets avant de veau
2	oignons blancs
2	carottes
1	poireau
50 g	de céleri-branche
2 l	de bouillon de poule clair
1	bouquet garni (thym, laurier, queues de persil, vert de poireau, branches de céleri)
10 g	de gros sel gris de mer
2 g	de poivre blanc en grains

Garniture

80 g	de truffes blanches d'été (Tuber aestivum)
4	copeaux de cèpe taillés à cru
2	grosses carottes
1	céleri-branche
4	petits cèpes bouchons
8	girolles biens fermes de taille moyenne
4	cébettes
7 cl	de vin blanc sec
1	morceau de lard paysan
1	brindille de thym
1	gousse d'ail
3 cl	de fond blanc de volaille
8 cl	de jus de veau

Consommé de jarret de veau

Eplucher les jarrets de veau, les dégraisser et les couper en tranches épaisses.

Eplucher et laver tous les légumes composant la garniture aromatique.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym, le laurier, le vert des poireaux et les branches de céleri.

Enfermer les grains de poivre dans une petite bourse de tissu.

Couper les oignons en deux et les brûler.

Mettre les jarrets dans une marmite, les recouvrir d'eau froide et porter à ébullition sur feu vif. Egoutter, puis mouiller avec le bouillon et ajouter la garniture aromatique, le gros sel gris de mer et la bourse de poivre blanc. Dès que le bouillon frémit, baisser le feu et laisser cuire à petit feu pendant 4 heures, en écumant et en dégraissant tout au long de la cuisson.

Dégraisser parfaitement le bouillon, le filtrer à la louche et le refroidir sur glace, puis le laisser prendre en gelée.

Garniture

Eplucher les carottes et y détailler 8 sifflets de 3 mm d'épaisseur.

Prélever le cœur du céleri et le couper en quatre.

Nettoyer les champignons et les laver soigneusement.

Couper les extrémités des cébettes.

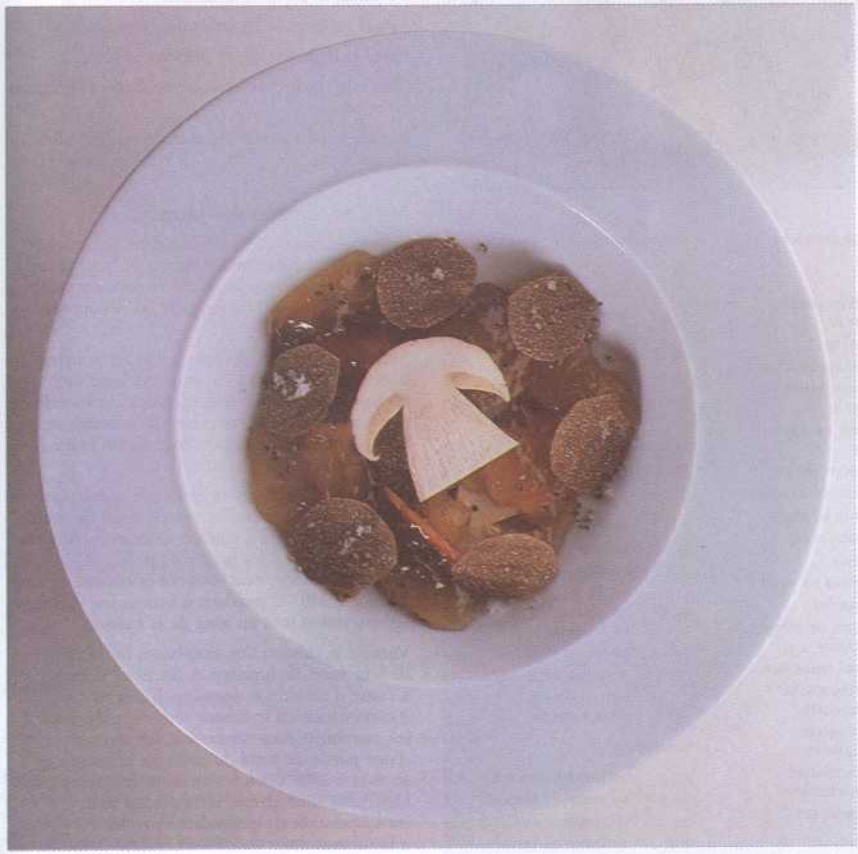
Verser un filet d'huile d'olive dans un sautoir chaud et y faire rissoler le morceau de lard avec la gousse d'ail en chemise. Ajouter les légumes (à l'exception de la truffe) et les faire suer sans coloration. Ajouter alors le thym, verser le vin blanc et le laisser réduire, puis mouiller avec le fond blanc de volaille et poursuivre la cuisson à feu doux.

Sortir les légumes dès qu'ils sont fondants, au fur et à mesure de leur cuisson, et les ranger dans un plat à gratin. Ajouter le jus de veau et un trait de vin blanc dans le sautoir, filtrer et reverser le tout sur les légumes. Faire refroidir sur glace et laisser prendre en gelée.



Finition et Présentation

Dresser les légumes pris en gelée dans les assiettes froides, verser par-dessus le bouillon de veau à peine pris et râper la truffe blanche d'été. Ajouter les copeaux de cèpe cru et donner un tour de moulin à poivre.



Jarret de veau de lait fermier

façon osso-buco,
gnocchi de pomme de terre **caramélisés aux sucs** de viandes

Pour 4 personnes



Ingrédients

2	JARRETS ARRIÈRE DE VEAU
1	CAROTTE
1	BRANCHE DE CÉLERI
1	OIGNON PAILLE DE 70 G
10	GRAINS DE POIVRE NOIR
1	BRANCHE DE THYM
1	FEUILLE DE LAURIER
	QUEUES DE PERSIL
3	GOUSSES D'AIL
1/2	ORANGE
1,5 L	DE FOND DE VEAU
50 G	DE BEURRE
2 CL	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
10 CL	DE VIN BLANC SEC
1 C. À C.	DE CONCENTRÉ DE TOMATES
500 G	DE TOMATES EN GRAPPES
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL

Gnocchi

28	PETITS GNOCCHI DE POMME DE TERRE
5 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
20 G	DE PARMESAN
50 G	DE BEURRE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE

Garniture du fond de braisage

1	CAROTTE
1	BRANCHE DE CÉLERI
1	GOUSSE D'AIL
1	OIGNON PAILLE DE 70 G
50 G	DE CONCASSÉE DE TOMATES
10 CL	DE JUS DE VEAU
	VINAIGRE DE BAROLO
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Gremolata

10 G	DE ZESTE D'ORANGE
10 G	DE ZESTE DE CITRON
20 G	DE PARMESAN RÂPÉ
2 G	DE FLEUR DE THYM

Préparation des jarrets de veau

Prendre des jarrets déjà sciés juste avant chaque articulation et dénerver entièrement la surface. Gratter les os en veillant à ne pas trop décoller la chair afin que les jarrets se tiennent bien à la cuisson, puis scier ces derniers en deux afin d'obtenir 4 osso-buco.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym et le laurier.

Eplucher, laver et égoutter tous les légumes.

Laver la demi-orange et prélever le zeste.

Tailler la carotte, la branche de céleri et l'oignon en mirepoix.

Retirer le pédoncule des tomates et les tailler en quartiers.

Mise en cuisson des jarrets

Faire chauffer un filet d'huile dans une cocotte en fonte. Assaisonner les jarrets de fleur de sel et les saisir sur tous les côtés en leur donnant une belle couleur blonde, puis les débarrasser sur une grille.

Mettre la mirepoix de légumes et les gousses d'ail écrasées dans la cocotte. Les faire suer en leur donnant une légère coloration blonde et régulière, ajouter le concentré de tomates et faire suer de nouveau. Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire à sec.

Replacer les jarrets et la garniture aromatique dans la cocotte, mouiller avec le fond de veau bouillant, porter à ébullition et écumer. Ajouter le bouquet garni, les grains de poivre et le zeste d'orange, puis couvrir la cocotte et cuire au four à 110 °C pendant 6 heures, en tournant les osso-buco tout au long de la cuisson.

Vérifier la cuisson des osso-buco, les décanter de leur fond de braisage et filtrer ce dernier à l'aide d'un chinois étamine. L'amener à consistance en le faisant réduire, puis placer les osso-buco dans un sautoir, les arroser d'une partie du fond de braisage et les glacer au four à 240 °C en les arrosant fréquemment. Dès qu'ils sont glacés, les sortir du four, les saupoudrer de gremolata et voiler à la salamandre.

Confection de la sauce

Eplucher, laver et égoutter les légumes. Les tailler en salpicon régulier et les faire cuire à couvert dans un filet d'huile d'olive avec une demi-gousse d'ail dégermée en leur donnant une légère coloration blonde.

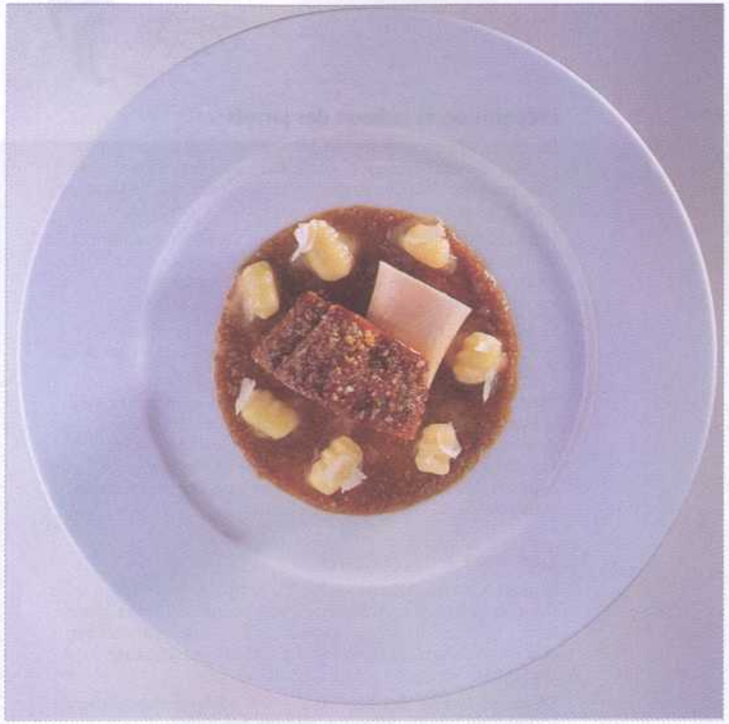
Hacher la demi-gousse d'ail restante. Au terme de la cuisson des légumes, ajouter l'ail haché et laisser suer pendant quelques instants, puis débarrasser.

Déglacer le sautoir des osso-buco avec le reste de fond de braisage et ajouter le jus de veau.

Acidifier de vinaigre de Barolo, rectifier l'assaisonnement et filtrer de nouveau à l'aide d'un chinois étamine. Ajouter le salpicon de légumes et le reste de gremolata.

Gremolata

Hacher finement les zestes d'orange et de citron, les faire sécher au four à 80 °C et les laisser refroidir, puis les mélanger au parmesan et à la fleur de thym.



Finition et Présentation





Réaliser un beurre monté avec le fond blanc, le beurre et l'huile d'olive. Rouler les gnocchi dedans et les saupoudrer de parmesan râpé.

Napper les assiettes de fond de braisage, dresser au centre les osso-buco et répartir les gnocchi tout autour, puis servir aussitôt.

Jarret de veau de lait fermier

poché dans un **jus clair** et **« glacé blond »**, **feuilles** et **côtes de blette** mijotées, jus au **vinaigre** de vin vieux, **poivre** et **gros sel**

Pour 4 personnes





Ingrédients

2	JARRETS ARRIÈRE DE VEAU
1	CAROTTE
1	BRANCHE DE CÉLERI
1	OIGNON
25 CL	DE FOND BLANC DE VEAU
20 CL	DE JUS DE VEAU
2 CL	DE VINAIGRE DE VIEUX VIN
1	BRANCHE DE THYM
1	GOUSSE D'AIL
5 G	DE POIVRE EN GRAINS
	FLEUR DE SEL

Garniture

1	PIED DE BLETTES
40 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1	GOUSSE D'AIL
30 G	DE BEURRE
200 G	DE TOMATES EN GRAPPES MÛRES
3	CÉBETTES
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson des jarrets

Prendre des jarrets déjà sciés juste avant chaque articulation et dénerver entièrement la surface. Gratter les os en veillant à ne pas trop décoller la chair afin que les jarrets se tiennent bien à la cuisson.

Faire chauffer un filet d'huile dans un sautoir. Assaisonner les jarrets de fleur de sel et les saisir sur tous les côtés en leur donnant une belle couleur blonde, puis les débarrasser sur une grille.

Eplucher, laver et égoutter les légumes de la garniture. Les garder entiers pour la cuisson. Eplucher, couper en deux et dégermer la gousse d'ail.

Mettre les jarrets dans des sacs de cuisson rétractables avec la carotte, la branche de céleri, le thym, l'ail, les grains de poivre noir, l'oignon et le fond blanc de veau froid. Conditionner sous vide (pression à 2,8 et soudure à 6,5), puis cuire les jarrets dans un bain de cuisson à une température ambiante de 62 °C pendant 24 heures.

Garniture

Séparer le vert des côtes de blette. Retirer tous les fils des côtes et retailler ces dernières de manière qu'elles aient toutes la même forme et la même taille. Les plonger au fur et à mesure dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Découper le vert de blette en lanières. Le laver dans plusieurs bains d'eau froide, l'égoutter et l'essorer, puis le mettre sur une plaque en Inox perforée et le recouvrir d'un linge légèrement humide.

Monder les tomates, les couper en quartiers et retirer les intérieurs.

Eplucher les cébettes et tailler les parties blanches en segments biseautés réguliers.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte assez grande et saisir les côtes de blette, préalablement égouttées. Les assaisonner légèrement, les couvrir et les laisser cuire doucement dans leur eau de végétation, en les remuant souvent afin qu'elles ne colorent pas. Ajouter du fond blanc de volaille et du bouillon de poule lorsqu'il n'y a plus assez de liquide, et terminer la cuisson.

Pendant ce temps, faire fondre une noix de beurre dans une cocotte, ajouter les cébettes et les faire suer sans coloration. Lorsqu'elles sont fondues, ajouter les pétales de tomate et laisser confire sur feu doux pendant 10 minutes. Ajouter alors les côtes de blette et faire mijoter l'ensemble à couvert sur le bord de la plaque du fourneau pendant 20 minutes, puis rectifier l'assaisonnement.

Dans le beurre devenu noisette, faire tomber le vert de blette en le remuant avec une fourchette piquée d'ail, et l'égoutter dans une passoire.

Finition et Présentation

Plonger les sacs contenant les jarrets dans un bain d'eau à 60 °C pendant 30 minutes, puis sortir les jarrets des sacs et les mettre dans un sautoir.

Porter à ébullition le fond de braisage sans la garniture aromatique et laisser bouillir pendant 5 minutes de façon à retirer toute l'albumine contenue dans celui-ci, en écumant au fur et à mesure. Le filtrer et le verser sur les jarrets, puis glacer ces derniers au four à 220 °C avant de les débarrasser sur une grille.

Ajouter le jus de veau dans le sautoir, l'amener à consistance, l'acidifier de vinaigre de vin vieux et le filtrer à l'aide d'un chinois.

Dresser les jarrets sur un plat de service, la garniture en plat Escoffier, et servir aussitôt.



Jarret de veau de lait fermier

poché dans un **jus clair** et **« glacé blond »**,
estouffade de cœurs de **sucrine**, quartiers de **cèpe** aux bouts de **jambon**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 jarrets arrière de veau
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 25 cl de fond blanc de veau
- 20 cl de jus de veau
- 2 cl de vinaigre de vieux vin
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail
- 5 g de poivre en grains
- 4 lamelles de cèpe sec
- fleur de sel

Garniture

- 500 g de cèpes de 70 g pièce
- 500 g de graisse de canard clarifiée
- 5 gousses d'ail
- 1 brindille de thym
- 100 g de poitrine de porc séchée
- 30 g de beurre
- 200 g de jambon de Jabugo
- 400 g de pommes de terre roseval
- 2 sucrines
- 10 cl de jus de veau
- pluches de persil ciselées
- huile d'olive pour assaisonnement
- fleur de sel

Préparation et cuisson des jarrets

Prendre des jarrets déjà sciés juste avant chaque articulation et dénerver entièrement la surface. Gratter les os en veillant à ne pas trop décoller la chair afin que les jarrets se tiennent bien à la cuisson.

Faire chauffer un filet d'huile dans un sautoir. Assaisonner les jarrets de fleur de sel et les saisir sur tous les côtés en leur donnant une belle couleur blonde, puis les débarrasser sur une grille.

Eplucher, laver et égoutter les légumes de la garniture. Les garder entiers pour la cuisson. Eplucher, couper en deux et dégermer la gousse d'ail.

Mettre les jarrets dans des sacs de cuisson rétractables avec la carotte, la branche de céleri, le thym, l'ail, les grains de poivre noir, l'oignon, les lamelles de cèpe et le fond blanc de veau froid. Conditionner sous vide (pression à 2,8 et soudure à 6,5), puis cuire les jarrets dans un bain de cuisson à une température ambiante de 62 °C pendant 24 heures.

Préparation de la garniture

Retirer la partie terreuse du pied des cèpes. Brosser les champignons sous l'eau froide courante et les essuyer à l'aide de papier absorbant, puis les couper en deux dans le sens de la hauteur.

Laver les pommes de terre sous l'eau froide courante. Les égoutter, les essuyer dans un torchon propre et sec et supprimer les extrémités. Tailler les pommes en rondelles identiques de 5 mm d'épaisseur, puis laver ces dernières pour bien retirer toute la fécule.

Effeuiller les sucrines et les détailler en côtes en enlevant l'excédent de vert. Les laver et les égoutter.

Tailler 4 fines tranches de jambon de Jabugo et retailler chacune d'elles en forme de triangle équilatéral de 5 cm de côté.

Cuisson de la garniture

Faire fondre la graisse de canard dans un grand sautoir. Ajouter la poitrine de porc séchée, 3 gousses d'ail en chemise éclatées et le thym. Lorsque la graisse est fondue et qu'elle est bien parfumée, ranger les tranches de pomme de terre côte à côte au fond du sautoir, puis saler les cèpes et les disposer au-dessus, les uns à côté des autres, côté tranché contre les pommes de terre. Laisser confire le tout à feu doux.

Au terme de la cuisson des pommes de terre, dégraisser totalement le sautoir, remettre dedans les demi-cèpes et les laisser cuire pendant 10 minutes, de façon qu'ils absorbent le reste de graisse.



Finition et Présentation

Plonger les sacs contenant les jarrets dans un bain d'eau à 60 °C pendant 30 minutes, puis sortir les jarrets des sacs et les mettre dans un sautoir.

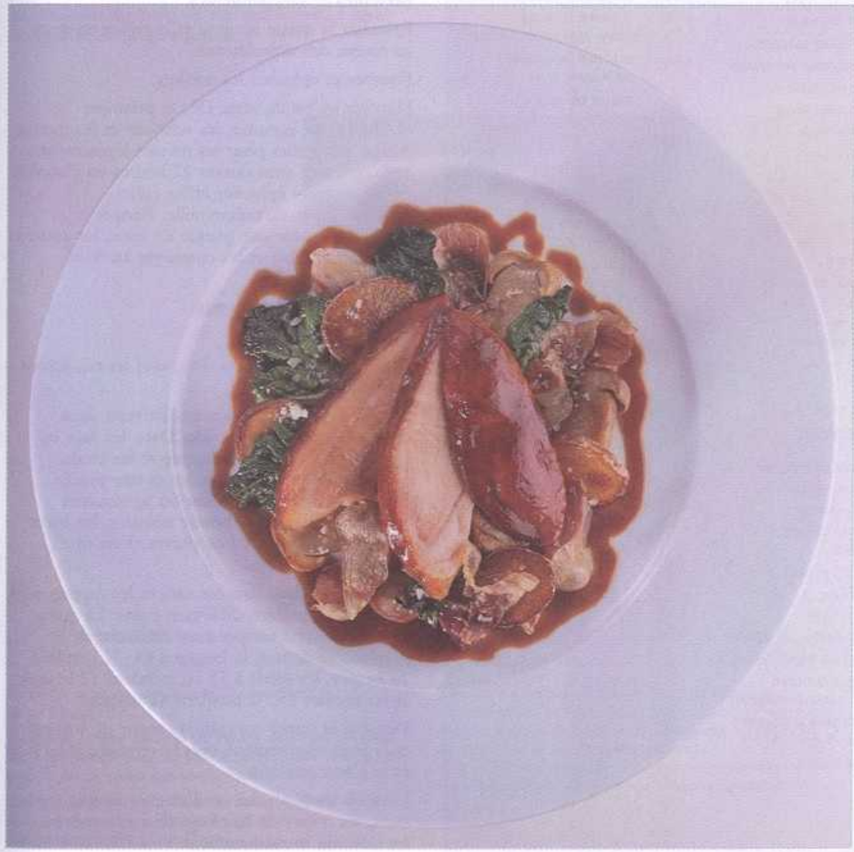
Porter à ébullition le fond de braisage sans la garniture aromatique et laisser bouillir pendant 5 minutes de façon à retirer toute l'albumine contenue dans celui-ci, en écumant au fur et à mesure. Le filtrer et le verser sur les jarrets, puis glacer ces derniers au four à 220 °C avant de les débarrasser sur une grille.

Verser le jus de veau dans le sautoir des jarrets, l'amener à consistance, l'acidifier de vinaigre de vin vieux et le filtrer à l'aide d'un chinois.

Dans un autre sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive et y saisir les triangles de jambon et les côtes de sucrine, puis les égoutter sur une grille en Inox.

Lorsque les jarrets sont bien glacés, les mettre sur un plat de service chaud, donner un bon tour de moulin à poivre et parsemer quelques grains de fleur de sel.

Dresser le mélange de pommes de terre et de cèpes dans un plat Escoffier, le parsemer de persil ciselé et l'arroser d'un cordon de jus de veau. Ajouter en les disposant élégamment les triangles de jambon et les côtes de sucrine, et servir aussitôt.



Pieds et langue de veau moelleux et croustillants

salades sauvages, radis blonds
et **céleri** en **vinaigrette** moutardée, **truffes noires** à cru

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	queue de veau
1	langue de veau
2	pieds de veau
2	oreilles de veau
200 g	de ris de veau
10 cl	de jus de veau
60 g	de beurre noisette
2 cl	de vinaigre de xérès
6	baies de genièvre
10 g	de poivre noir du Sarawak
15 g	de beurre
1	œuf
100 g	de farine tamisée
5 cl	de lait
200 g	de chapelure blanche
2 l	d'huile de pépins de raisin
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Vinaigrette pour la queue de veau

20 g	d'échalote grise
20 g	de moutarde à l'ancienne
5 g	de truffe noire hachée
1 cl	de jus de truffe
1 cl	de vinaigre de Barolo
1 cl	de vinaigre de xérès
2 cl	de jus de veau
3 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
1/2	botte de ciboulette lavée et ciselée
	fleur de sel

Vinaigrette pour l'ensemble du plat

3 cl	de jus de veau
2 cl	de vinaigre de Barolo
2 cl	de vinaigre de xérès
3 cl	de jus de truffe
1 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
5 cl	d'huile de pépins de raisin
	fleur de sel

Garniture

50 g	de truffe noire
1	radis noir
2	pieds de barbe de capucin
	huile d'olive pour assaisonnement
	vinaigre de xérès

Préparation des différents morceaux de veau

Bucler les pieds de veau. Les nettoyer et les essuyer entièrement, puis les désosser, retirer le cartilage et les dénerver le plus possible sans les percer.

Retirer la peau de la langue à cru et supprimer toute la partie arrière, où sont situées les zones nerveuses et sanguinolentes.

Eplucher la queue de veau et la tailler en deux au niveau des articulations.

Flamber et éplucher les oreilles.

Blanchir les ris de veau. Dès la première ébullition, les égoutter, les refroidir et les mettre entre deux grilles pour les presser légèrement. Les conserver ainsi durant 12 heures en chambre froide, puis les éplucher et les tailler en 4 escalopes de même taille. Ranger ces dernières sur une plaque en Inox, les couvrir d'un film étirable et les conserver au frais.

Cuisson des différents morceaux de veau

Tous les ingrédients du veau, sauf les ris, seront cuits sous vide.

Mettre chacun des morceaux de veau dans un sac de cuisson sous vide. Dans les sacs où se trouvent la queue, la langue et les pieds, ajouter un filet d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel ; dans le sac où se trouvent les oreilles, ajouter le beurre noisette, les baies de genièvre, les grains de poivre et un filet de vinaigre de xérès.

Faire le vide dans tous les sacs et les mettre ensuite à cuire dans différents bains. La queue sera cuite à une température ambiante de 65 °C pendant 48 heures, la langue à 68 °C pendant 24 heures, les pieds à 75 °C pendant 12 heures et les oreilles 75 °C pendant 48 heures.

Dès que la queue est cuite, la sortir de son sac et la lever entièrement, puis la remettre sous vide et la glacer aussitôt.

Lorsque les pieds, les oreilles et la langue sont cuits, les retirer de leur bain de cuisson et les refroidir immédiatement.

Confectionner une anglaise. Couper les oreilles en deux dans le sens de la hauteur afin d'obtenir 4 triangles rectangles de même taille, les paner à l'anglaise et les frire dans de l'huile de pépins de raisins portée à 160 °C. Lorsqu'elles sont bien dorées, les égoutter, les assaisonner et les éponger sur une feuille de papier absorbant. Changer celle-ci aussi souvent que nécessaire afin d'obtenir une friture bien sèche et non grasse, et conserver au chaud.

Confection des vinaigrettes

Procéder de la même manière pour les deux vinaigrettes. Faire fondre le jus de veau et ajouter tous les ingrédients à l'exception de l'huile.

Mélanger, rectifier l'assaisonnement et incorporer l'huile (ou les huiles). Mélanger alors légèrement à l'aide d'une cuillère, de manière que la vinaigrette reste tranchée.

La débarrasser dans un récipient en verre, la couvrir d'un film étirable et la conserver au frais. Au moment de son utilisation, il sera nécessaire de la faire fondre.

Préparation de la garniture

Couper les feuilles de barbe de capucin à 5 cm de la pointe, les laver, les égoutter et les éponger dans un linge. Les assaisonner ensuite de fleur de sel, d'un tour de moulin à poivre, d'un filet d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre de xérès.

Laver le radis et le tailler en tronçons de 5 cm de long, puis le couper en fines tranches, de préférence à la machine à trancher, et rouler celles-ci comme des copeaux de bois.
Les assaisonner de fleur de sel, de poivre du Sarawak en fine mignonnette et d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement.

Brosser, éplucher et essuyer la truffe noire. L'enrober d'un linge sec et la garder au frais.



Finition et Présentation

Emietter la queue de veau et l'assaisonner de sa vinaigrette.

Tailler la langue de veau en sifflets, saisir ces derniers dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive et les glacer avec le jus de veau. Les servir tièdes.

Essuyer les pieds de veau et les saisir, à l'huile d'olive puis avec une noix de beurre, afin d'obtenir des morceaux très croustillants.

Dresser l'ensemble des ingrédients de manière harmonieuse sur les assiettes. Râper la truffe noire et ajouter autour un cordon de vinaigrette à l'effilochée de queue de veau. Parsemer quelques grains de poivre, donner un bon tour de moulin à poivre, arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement et servir aussitôt.

Foie de veau à la lyonnaise



Pour 4 personnes

Ingrédients

1	tranche de foie de veau de lait de 800 g taillée dans la pointe
8 cl	de beurre clarifié
60 g	de beurre
100 g	de farine blanche tamisée
20 cl	de jus de veau
	vinaigre de vin vieux
	fleur de sel

Garniture d'herbes

10 g	d'échalote
1	botte de persil plat
1	botte de ciboulette
1	branche d'estragon
50 g	de chapelure blanche
100 g	de beurre

Garniture

800 g	de pommes de terre roseval
200 g	d'oignons paille
1	brindille de thym
1/2	feuille de laurier
90 g	de beurre
6 cl	de beurre clarifié
10 cl	de jus de veau
30 g	de parures de jambon
10	grains de poivre noir
	vinaigre de vin vieux
	fleur de sel



Préparation et cuisson du foie de veau

Enlever la fine peau recouvrant le foie ainsi que la petite partie qui se trouve dessous. Assaisonner la tranche de foie de veau de fleur de sel, la fariner et la tapoter légèrement pour retirer l'excédent de farine.

Faire chauffer le beurre clarifié dans un sautoir. Saisir le foie et le faire dorer uniformément, puis le retourner, ajouter le beurre et continuer la cuisson en l'arrosant sans cesse du beurre devenu moussant.

Dès qu'il est cuit, débarrasser le foie sur une grille en Inox.

Garniture d'herbes

Effeuiller, laver et essorer les herbes. Emincer finement la ciboulette, concasser le persil et l'estragon, puis mélanger l'ensemble.

Eplucher et ciseler finement les échalotes. Faire fondre une noix de beurre dans une sauteuse et les faire suer à couvert, sans coloration. Lorsqu'elles sont cuites, les débarrasser et les refroidir aussitôt.

Garniture

Eplucher les pommes de terre et les tailler en bouchons, puis enlever les extrémités des bouchons et trancher ces derniers en rondelles régulières de 3 mm d'épaisseur. Les plonger dans de l'eau froide, les laver pour retirer la fécule, les égoutter et les éponger dans un torchon sec.

Faire fondre le beurre clarifié dans deux poêles noires de 30 cm de diamètre, y répartir les tranches de pomme de terre et les cuire en les remuant sans cesse de manière à leur donner une belle coloration blonde et régulière. Vérifier la cuisson, les saler légèrement et les égoutter dans une passoire.

Eplucher les oignons paille et les émincer finement et de manière régulière. Faire fondre 50 g de beurre dans un sautoir, ajouter le thym, le laurier, le jambon et les grains de poivre, préalablement enfermés dans une bourse en tissu. Lorsque le beurre est fondu, ajouter les oignons émincés, les assaisonner légèrement de fleur de sel et les cuire à couvert sur feu doux en leur donnant une légère coloration blonde.

Quand les oignons sont bien compotés, ajouter le jus de veau dégraissé et continuer la cuisson, toujours à couvert, pendant 15 minutes sur feu doux. Au moment de l'emploi, retirer toute la garniture de cuisson, ajouter un filet de vinaigre de vin vieux et rectifier l'assaisonnement.

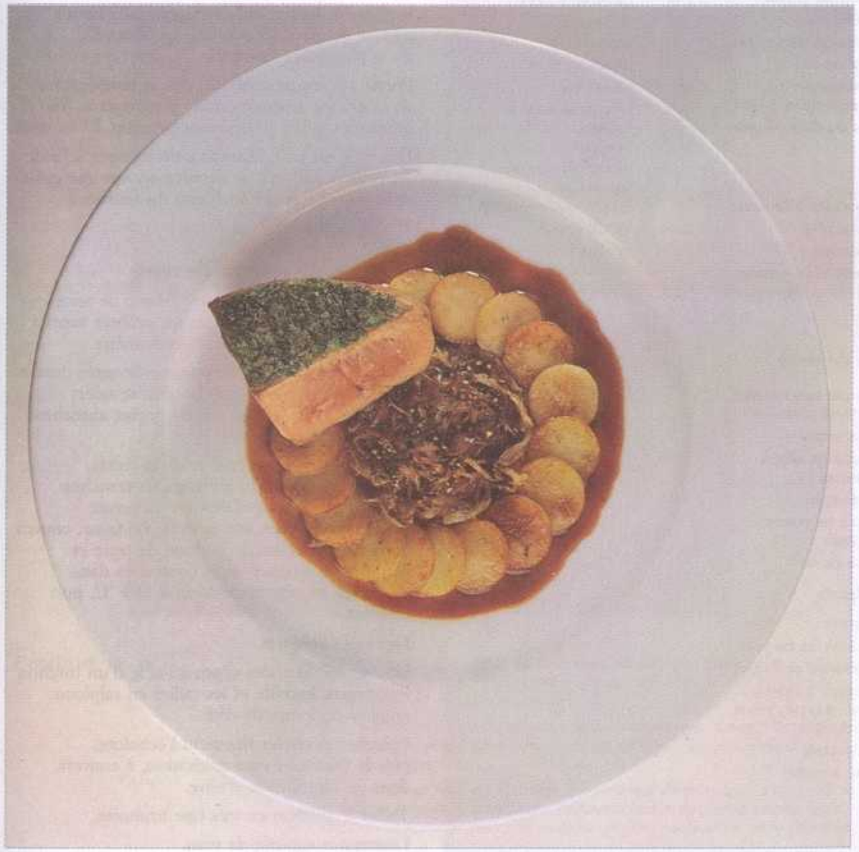
Finition et Présentation

Faire fondre 40 g de beurre dans deux poêles. Lorsqu'il commence à mousser, ajouter les pommes de terre pour leur donner un bon goût de beurre noisette. Les assaisonner de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre, puis les égoutter.

Faire fondre 80 g de beurre dans une poêle noire. Ajouter les échalotes suées, les herbes fraîches et la chapelure, et mélanger l'ensemble. Réchauffer le foie au four, puis le déposer sur une grille et le napper généreusement de la préparation aux herbes avant de le trancher de manière régulière en escalopes de 2,5 cm d'épaisseur.

Faire fondre le jus de veau, ajouter quelques gouttes de vinaigre de vin vieux et le mettre en saucière.

Dresser les pommes de terre en rosace sur les assiettes, disposer la fondue d'oignons au centre de ces rosaces et les escalopes de foie par-dessus. Donner un bon tour de moulin à poivre, parsemer quelques grains de fleur de sel et servir aussitôt.



Pointe de foie de veau

en **aigre-doux** à la **florentine**,
fins **beignets de pomme de terre fourrés d'herbes** et **de cervelle**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 tranche de foie de 800 g
- 1 brindille de thym
- 1 branche de romarin
- 1/2 feuille de laurier
- 2 gousses d'ail
- 3 l de graisse de canard
- fleur de sel
- mignonnette de poivre du Sarawak
- gros sel gris de mer

Garniture

- 800 g de pousses d'épinard
- 1 gousse d'ail
- 40 g de beurre
- 4 gousses d'ail confit taillées en bâtonnets

Beignets de pomme de terre

- 3 très grosses pommes de terre Bintje
- 1 jaune d'œuf
- 1 l d'huile de pépins de raisin
- 40 g de beurre
- fécule de pomme de terre
- fleur de sel

Farce des beignets

- 100 g de cèpes
- 50 g de cervelle de veau
- 50 g de jambon de Parme
- 30 g d'herbes (cerfeuil, persil, basilic, thym, ciboulette)
- 30 g d'échalote
- huile d'olive

Sauce

- 1/2 citron
- 15 g de miel
- 2 g de poivre du Sarawak
- 30 g d'échalote
- 5 cl de Noilly-Prat
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 10 cl de jus de veau
- 40 g de beurre
- 20 grains de raisin chasselas de Moissac mi-séchés
- 20 grains de raisin muscat de Hambourg mi-séchés
- 20 g de câpres
- 24 rubans de zeste de citron confit
- fleur de sel

Préparation et cuisson du foie de veau

Retirer la fine peau qui enrobe le foie de veau ainsi que tous les canaux se trouvant au centre.

Faire fondre la graisse de canard dans une cocotte en fonte suffisamment grande pour que la tranche de foie tienne bien à plat. Assaisonner la graisse de gros sel gris de mer et ajouter les gousses d'ail en chemise éclatées, le thym, le laurier et le romarin, puis laisser infuser pendant 15 minutes sur le bord de la plaque du fourneau.

Porter sur feu plus vif afin que la température de la graisse atteigne 60 °C, y plonger le foie et le laisser confire doucement pendant 10 minutes.

Dès qu'il est cuit, le sortir délicatement à l'aide de deux écumoires, le débarrasser sur une grille et le laisser reposer au-dessus du fourneau pendant 3 minutes.

Beignets de pomme de terre

Tailler 40 fines lamelles de pomme de terre à l'aide d'une mandoline et les calibrer avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre.

Blanchir les tranches de pomme de terre durant 2 secondes dans de l'eau bouillante salée, les glacer et les ranger sur du papier absorbant pour les sécher.

Mélanger le jaune d'œuf et de la fécule, et badigeonner de ce mélange les tranches de pomme de terre. Disposer au centre de 20 d'entre elles une noisette de farce, couvrir des autres lamelles de pomme de terre et blanchir les beignets ainsi constitués dans de l'huile de pépins de raisin à 160 °C, puis réserver.

Farce des beignets

Essuyer les têtes des cèpes à l'aide d'un torchon légèrement humide et les tailler en salpicon régulier de 3 mm de côté.

Eplucher et ciseler finement l'échalote, puis la faire suer sans coloration, à couvert, dans un filet d'huile d'olive.

Tailler le jambon en très fine brunoise.

Limoner la cervelle de veau.

Trier, laver et essorer les fines herbes. Les ciseler finement et les débarrasser dans un récipient en Inox.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir et saisir les dés de cèpe en leur donnant une jolie coloration blonde. Les assaisonner légèrement de fleur de sel et les égoutter dans une passoire, puis éponger le sautoir et y remettre les dés de cèpe.

Ajouter ensuite tous les ingrédients dans le sautoir, encore chaud mais hors du feu, et mélanger avec une fourchette afin d'obtenir une farce liée. Vérifier l'assaisonnement, débarrasser dans un saladier en Inox et laisser refroidir.

Garniture

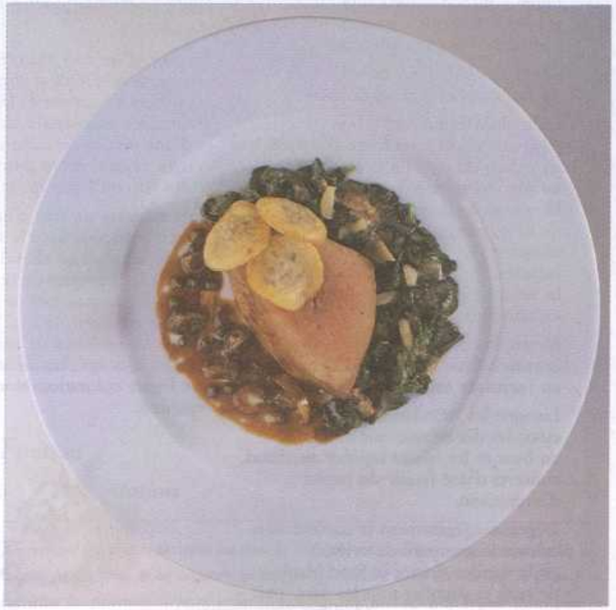
Equeuter, laver et égoutter les pousses d'épinard. Eplucher la gousse d'ail et la piquer sur une fourchette.

Faire chauffer 20 g de beurre dans une sauteuse. Lorsqu'il est de couleur noisette, ajouter la moitié des pousses d'épinard, les assaisonner légèrement et les faire tomber en les remuant avec la fourchette piquée d'ail.

Les égoutter dans une passoire et renouveler l'opération avec la seconde moitié des épinards.

Confection de la sauce

Ciseler finement l'échalote et la faire suer sans coloration avec le poivre du Sarawak en mignonnette. Ajouter le miel et faire caraméliser légèrement, puis déglacer avec le jus du demi-citron et le Noilly-Prat. Laisser réduire de moitié, ajouter le vinaigre balsamique et faire à nouveau réduire de moitié. Mouiller avec le jus de veau et laisser cuire doucement sur le bord de la plaque du fourneau, en maintenant un léger frémissement et en écumant souvent. La sauce doit être brillante et légèrement sirupeuse.



Finition et Présentation

Plonger les beignets de pomme de terre dans un bain de friture porté à 180 °C afin de les faire bien dorer. Les égoutter sur du papier absorbant, les saler et donner un bon tour de moulin à poivre.

Tailler la tranche de foie en 4 triangles épais et identiques. Ajouter les raisins, les zestes de citron et les câpres dans la sauce, rectifier l'assaisonnement et la mettre en saucière.

Dresser les épinards en fond d'assiette, les parsemer de bâtonnets d'ail confit et ajouter le foie de veau. L'assaisonner de fleur de sel et de poivre mignonnette, puis disposer harmonieusement les beignets de pomme de terre sur le dessus et servir aussitôt.

Quasi de veau de lait fermier

cuisiné comme un rôti **à l'ancienne,** vrai **jus, carottes, pommes nouvelles** et **oignons grelots** mijotés

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg	de quasi de veau
4	gousses d'ail
2	oignons paille de 50 g pièce
1	brindille de thym
30 g	de beurre
40 cl	de jus de veau
10 cl	de fond blanc de veau
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Garniture

2	bottes de carottes nouvelles avec leurs fanes
250 g	de pommes de terre nouvelles calibrées
20	oignons grelots
2	gousses d'ail
1	brindille de thym
50 g	de beurre
	pluches de persil plat
	huile d'olive
	fleur de sel
	sucre semoule

Préparation et cuisson du quasi

Retirer la couverture, le merlan et la fausse araignée. Parer le quasi à vif, tailler 2 morceaux identiques de 400 à 450 g pièce et les ficeler sans les serrer trop pour ne pas marquer la viande. Tailler les parures.

Enlever les racines des oignons et couper ces derniers en 4 quartiers identiques sans les éplucher.

Assaisonner de fleur de sel toutes les faces des morceaux de quasi.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte et y saisir les quasis du côté de la présentation, en leur donnant une belle coloration blonde et régulière. Les colorer de toute part, puis ajouter les quartiers d'oignon, les gousses d'ail en chemises éclatées, le thym, les parures du veau et le beurre, préalablement détaillé en noisettes.

Mettre la cocotte au four et cuire le veau à 190 °C pendant 20 minutes, en l'arrosant toutes les 5 minutes.

Lorsque les morceaux de quasi sont cuits, les débarrasser sur une grille en Inox et les laisser reposer au chaud, couverts d'une feuille de papier d'aluminium.

Dégraisser légèrement la cocotte sans enlever la garniture de cuisson de la viande, ajouter le fond blanc de veau et décoller tous les sucs, puis laisser réduire à glace. Mouiller avec le jus de veau, porter à ébullition, écumer et laisser cuire sur feu doux en maintenant un léger frémissement pendant 10 minutes.

Garniture

Eplucher, laver et égoutter les oignons grelots.

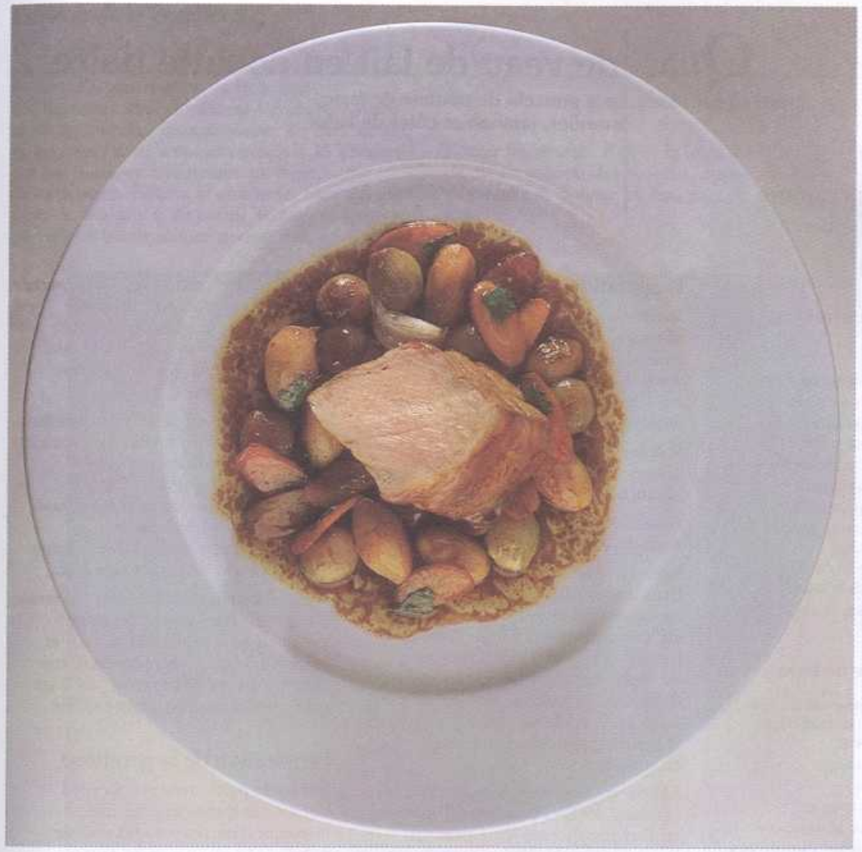
Gratter les pommes de terre et les laver dans un bain d'eau froide.

Retirer les fanes des carottes, les éplucher, les laver et les égoutter, puis les tailler en rondelles de 4 mm d'épaisseur.

Faire chauffer une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les sifflets de carotte et les oignons grelots, les assaisonner de fleur de sel et d'une pincée de sucre semoule, couvrir et cuire à feu doux en les laissant légèrement colorer.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte avec le thym et les gousses d'ail en chemise éclatées. Ajouter les pommes de terre et 30 g de beurre, assaisonner de fleur de sel et cuire au four à 180 °C jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes et qu'elles aient acquis une légère coloration blonde et régulière.





Finition et Présentation

Réchauffer les quasis de veau au four à 190 °C pendant 8 minutes avant de les déficeler.

Glacer les carottes et les oignons grelots en les roulant dans 2 cl de jus de veau filtré.

Egoutter les pommes de terre et les réchauffer avec une noix de beurre dans une cocotte en fonte, puis ajouter les pluches de persil et assaisonner de poivre du moulin.

Dresser le veau, préalablement coupé en tranches épaisses, au centre des assiettes, et disposer harmonieusement les carottes, les pommes de terre nouvelles et les oignons autour. Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et ajouter un cordon de jus. Mettre le reste en saucière et servir l'ensemble aussitôt.

Quasi de veau de lait en cocotte noire

glacé au jus réduit, gros gnocchi de pomme de terre, morilles, jambon et côtes de laitue

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 KG	DE QUASI DE VEAU
4	GOUSSES D'AIL
2	OIGNONS PAILLE DE 50 G PIÈCE
1	BRANCHE DE THYM
30 G	DE BEURRE
40 CL	DE JUS DE VEAU
10 CL	DE FOND BLANC DE VEAU
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL

Gnocchi de pomme de terre

500 G	DE POMMES DE TERRE DE CONSERVATION (BINTJE)
150 G	DE FARINE
1	ŒUF
	FLEUR DE SEL
	NOIX DE MUSCADE
	GROS SEL GRIS DE MER
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Garniture

300 G	DE MORILLES FRANÇAISES CALIBRÉES À 4 CM
60 G	D'ÉCHALOTES
30 G	DE BEURRE
1	BRINDILLE DE THYM
2	GOUSSES D'AIL
2	SUCRINES
10 CL	DE JUS DE VEAU
10 CL	DE CRÈME FLEURETTE MI-MONTÉE
4	FINES TRANCHES DE JAMBON DE JABUGO
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson du quasi

Retirer la couverture, le merlan et la fausse araignée. Parer le quasi à vif, tailler 2 morceaux identiques de 400 à 450 g pièce et les ficeler sans les serrer trop pour ne pas marquer la viande. Tailler les parures.

Enlever les racines des oignons et couper ces derniers en 4 quartiers identiques sans les éplucher.

Assaisonner de fleur de sel toutes les faces des morceaux de quasi.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte et y saisir les quasis du côté de la présentation, en leur donnant une belle coloration blonde et régulière. Les colorer de toute part, puis ajouter les quartiers d'oignon, les gousses d'ail en chemises éclatées, le thym, les parures de veau et le beurre, préalablement détaillé en noisettes.

Mettre la cocotte au four et cuire le veau à 190 °C pendant 20 minutes, en l'arrosant toutes les 5 minutes.

Lorsque les morceaux de quasi sont cuits, les débarrasser sur une grille en Inox et les laisser reposer au chaud, couverts d'une feuille de papier d'aluminium.

Dégraisser légèrement la cocotte sans enlever la garniture de cuisson de la viande, ajouter le fond blanc de veau et décoller tous les sucs, puis laisser réduire à glace. Mouiller avec le jus de veau, porter à ébullition, écumer et laisser cuire sur feu doux en maintenant un léger frémissement pendant 10 minutes.

Confection des gnocchi

Laver et cuire les pommes de terre en robe des champs dans une casserole d'eau salée, puis les éplucher rapidement en les gardant toujours au chaud.

Les passer au tamis et leur incorporer l'œuf, la farine, du sel, du poivre du moulin et une pincée de noix de muscade, en travaillant le moins possible de manière à ne pas faire corder l'appareil.

Séparer la pâte en deux, en la gardant toujours au chaud, former des rouleaux de 2 cm de diamètre et couper 20 petits bouchons de 2,5 cm de longueur. Les rouler et les écraser légèrement sur les dents d'une fourchette en les faisant glisser sur une feuille de papier sulfurisé.

Plonger les gnocchi dans une casserole d'eau salée frémissante, les retirer dès qu'ils remontent à la surface et les refroidir dans un récipient d'eau glacée, puis les égoutter sur un linge et les ranger sur une plaque huilée.

Préparation de la garniture

Retirer la partie terreuse du pied des morilles, puis tourner avec la pointe d'un couteau fin chaque morille afin qu'elles aient toutes la même forme. Les plonger dans un bain d'eau froide, les laver délicatement et les plonger dans un autre bain d'eau froide, toujours sans les faire tremper. Renouveler l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace de sable au fond du récipient.

Egoutter les morilles à l'aide d'une écumoire, les mettre sur une plaque en Inox perforée et les recouvrir d'un linge sec.

Effeuiller les sucrines, retailler les plus grosses feuilles en tournant autour des côtes et les plonger dans un bain d'eau froide. Les égoutter et les essorer.

Tailler les tranches de jambon en triangles équilatéraux de 5 cm de côté.

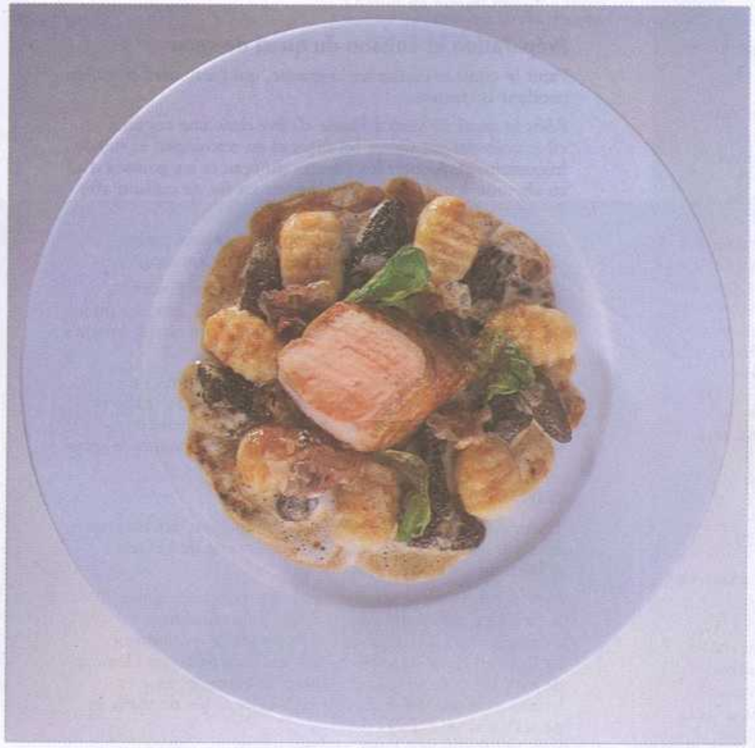
Eplucher, laver et ciseler finement les échalotes.

Cuisson de la garniture

Faire fondre le beurre dans un sautoir. Ajouter les gousses d'ail en chemise éclatées, le thym et les échalotes ciselées, et faire suer ces dernières sans coloration à couvert. Ajouter alors les morilles, les assaisonner de fleur de sel et les faire étuver à couvert pendant 15 minutes sur feu doux, en maintenant un léger frémissement. Enlever le couvercle, faire réduire l'eau de végétation de moitié, ajouter le jus de veau et laisser infuser doucement.

Faire chauffer un sautoir avec un filet d'huile d'olive, y saisir les triangles de jambon afin de les rendre très secs et les débarrasser. Dans le même sautoir, saisir légèrement les côtes de sucrine et les débarrasser sur une grille en Inox.

Retirer les gousses d'ail et la branche de thym du jus de cuisson des morilles, ajouter la crème mi-montée et donner un bon tour de moulin à poivre.



Finition et Présentation

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et saisir les gnocchi en leur donnant une belle coloration blonde et régulière du côté de l'empreinte de la fourchette, puis les retourner pour finir de les chauffer.

Débarrasser le jus de veau dans un récipient en le passant dans un chinois étamine et essuyer la cocotte. Déficeler les quasis de veau et les remettre dans la cocotte, puis verser le jus de veau et réchauffer les quasis en les arrosant sans cesse jusqu'à ce qu'ils soient bien glacés.

Dresser la garniture dans un plat Escoffier chaud, l'arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement et disposer les quasis par-dessus.

Filtrer le jus de veau et le verser en saucière. L'ensemble sera envoyé en salle, tranché et servi devant les convives. Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Quasi de veau Orloff

Pour 4 personnes

Ingrédients

1,2 kg	de quasi de veau
3	gousses d'ail
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
200 g	de parures de veau
50 g	de beurre
8	tranches de jambon de Jabugo
8	copeaux de parmesan
65 g	de purée de truffes
1 cl	d'essence de truffe
3 cl	de jus de truffe
5 cl	de fond blanc de veau
15 cl	de jus de veau
30 g	de parmesan râpé

Garniture

750 g	d'épinards en branches
130 g	de beurre
1	gousse d'ail épluchée
30 g	de farine
30 cl	de lait
60 g	de crème d'Echiré
60 g	de mascarpone
5 cl	de jus de truffe
5 cl	de jus de veau gras de belle tenue
600 g	de champignons de Paris
	fleur de sel

Préparation et cuisson du quasi de veau

Parer le quasi et conserver la graisse, qui parfumera la viande pendant la cuisson.

Rôtir le quasi de veau à l'huile d'olive dans une cocotte, en le colorant sur toutes les faces et en retournant la viande fréquemment. Ajouter les parures du veau et les gousses d'ail en chemise à mi-cuisson, et le beurre en fin de cuisson afin de caraméliser les chairs.

Débarrasser le veau et le laisser reposer sur une plaque, en tournant la viande afin qu'elle conserve son sang.

Dégraisser légèrement le récipient de cuisson. Pincer, déglacer au fond blanc et laisser réduire, puis mouiller au jus de veau et laisser mijoter. Passer ce jus au chinois fin lorsqu'il est à consistance.

Prélever 3 cl de jus, le lier avec la purée de truffes et le parmesan râpé, puis le détendre avec le jus de truffe et l'essence de truffe avant de rectifier l'assaisonnement. La sauce doit être onctueuse et délicate pour napper le quasi.

Garniture

Tailler dans le blanc des têtes de champignon des bâtonnets de 1 cm de section, les faire suer dans 60 g de beurre noisette et les assaisonner.

Faire fondre 30 g de beurre dans une sauteuse, ajouter la farine et laisser cuire à feu doux, puis refroidir complètement. Verser alors le lait bouillant en remuant au fouet et cuire cette béchamel, qui doit rester un élément de support pour la liaison. Ajouter la crème épaisse et le mascarpone, arrêter la cuisson, verser le jus de truffe et passer dans un chinois fin.

Equeuter les épinards, les laver et les essorer. Porter 40 g de beurre à l'état de beurre noisette dans un sautoir chaud, y faire tomber les épinards en les remuant avec une fourchette piquée d'ail et assaisonner de sel très modérément.

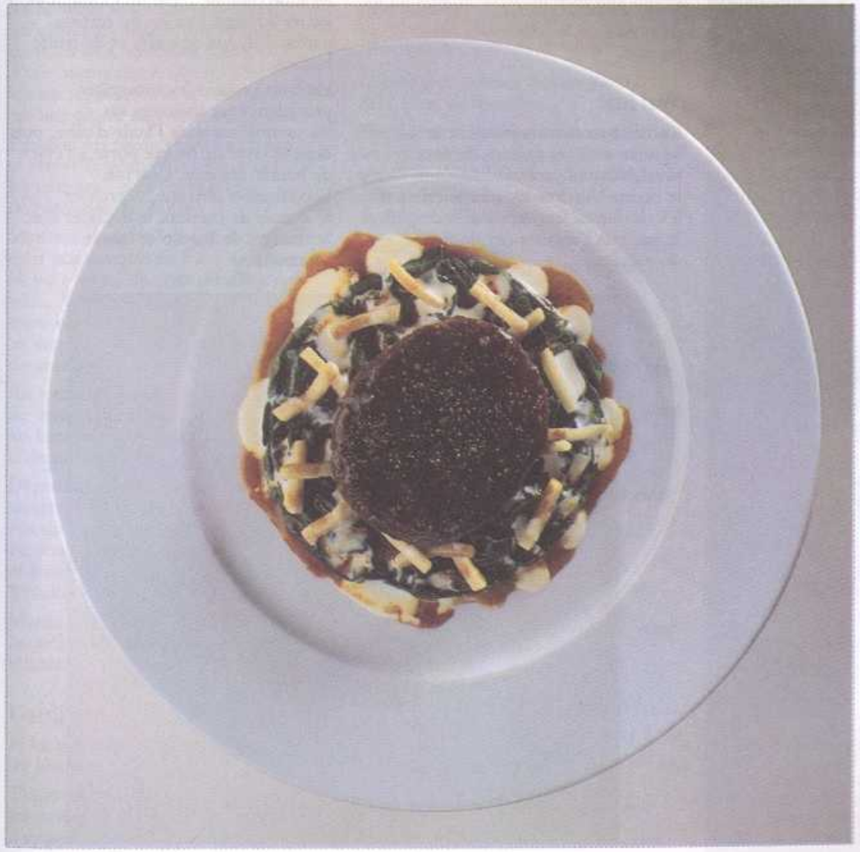


Finition et Présentation

Trancher le quasi et disposer entre les tranches le jambon de Jabugo ainsi que les copeaux de parmesan de façon à constituer 4 pavés individuels de forme identique. Les napper de sauce à la truffe, puis voiler à la salamandre et assaisonner de poivre du moulin.

Arroser les épinards de sauce crème et mêler à peine. Les dresser sur de grandes assiettes à l'aide d'un cercle, les tacher de sauce crème et les arroser d'un peu de jus de veau gras. Présenter le reste de jus en saucière.

Donner un tour de moulin à poivre sur les épinards, ajouter les bâtonnets de champignon et les quasis de veau, et servir aussitôt.



Ris de veau doré au beurre demi-sel

des **salsifis** étuvés,
d'autres **caramélisés, vrai jus**

Pour 2 personnes

Ingrédients

2	NOIX DE RIS DE VEAU DE 220 G PIÈCE
1	CITRON
60 G	DE BEURRE

Garniture

12	SALSIFIS
20 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
3 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
100 G	DE BEURRE
3 CL	DE VINAIGRE DE BAROLO
10 G	DE TRUFFE NOIRE HACHÉE
5 CL	DE JUS DE TRUFFE
	FLEUR DE SEL

Vrai jus

20 CL	DE JUS DE VEAU
100 G	DE PARURES DE VEAU
50 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson des ris de veau

Peler les ris de veau à cru en veillant à ne pas entamer la chair, puis les sécher dans un linge de cuisine et les dorer dans un sautoir avec le beurre moussant.

Au terme de la cuisson, lorsque les ris sont moelleux et bien dorés, les débarrasser et déglacer le sautoir avec un trait de jus de citron. Arroser les ris de ce déglaçage, les assaisonner de poivre du moulin et les laisser reposer.

Vrai jus

Rectifier au dernier moment le jus de veau avec les parures de veau, préalablement caramélisées dans le beurre. Ajouter les sucs rejetés par les ris durant leur repos afin de perler le jus, puis l'assaisonner de poivre du moulin.

Garniture

Laver les salsifis à l'aide d'une brosse pour les débarrasser de la terre et les éplucher en veillant à les garder bien ronds. Les tailler en biseau et conserver les extrémités.

Etuver les salsifis dans 60 g de beurre moussant, puis mouiller avec le fond blanc et laisser cuire. Au terme de la cuisson, tailler les salsifis en morceaux de 7 cm de longueur et les rouler dans leur jus de cuisson parfumé de jus de truffe et de truffe hachée.

Emincer en biais les extrémités précédemment réservées et les caraméliser dans l'huile d'olive, puis dans le reste de beurre porté à l'état de beurre noisette. Une fois la coloration obtenue, dégraisser le sautoir de cuisson, le déglacer avec le vinaigre de Barolo et laisser caraméliser.



Finition et Présentation

Dresser les ris de veau au centre de grandes assiettes, disperser les salsifis étuvés tout autour et ajouter les extrémités caramélisées. Saucer de jus de veau et servir le reste à part, en cassolette.

Ris de veau clouté de truffe noire

et simplement **rôti en cocotte,**
jus de **déglaçage, légumes** sautés **à cru**

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson des ris de veau

Mettre les ris de veau dans une casserole et les recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition sur feu vif, écumer et laisser frémir pendant 2 minutes, puis sortir les ris et les plonger dans de l'eau glacée jusqu'à ce qu'ils soient complètement froids.

Brosser les truffes noires, les laver et les éponger soigneusement dans un papier absorbant. Tailler 40 g de truffes en bâtonnets réguliers d'une section de 4 mm de côté et hacher les parures et le reste des truffes sur une feuille de papier sulfurisé.

Egoutter les ris de veau, les éponger et retirer la peau et la graisse qui les enrobent, puis les piquer de bâtonnets de truffe.

Mettre à chauffer le beurre clarifié dans une cocotte en fonte et y faire blondir les ris de veau préalablement salés. Ajouter le beurre frais et laisser cuire sur feu doux pendant 20 minutes, en arrosant souvent les ris de beurre devenu noisette.

Au terme de la cuisson, égoutter les ris de veau sur une grille en Inox, les couvrir d'une feuille de papier d'aluminium et les conserver au chaud.

Dégraisser la cocotte de cuisson, ajouter la truffe hachée et la faire revenir légèrement, puis ajouter le jus de veau. Décoller les sucs de cuisson et laisser cuire doucement pendant 5 minutes.

Mettre hors du feu, couvrir à moitié la cocotte de son couvercle et laisser infuser.

Garniture

Eplucher, laver et égoutter tous les légumes.

Tailler les carottes nouvelles et les navets en rondelles de 2 mm d'épaisseur.



Couper les cébettes en bâtonnets de 1,5 cm de longueur.

Effeuiller les artichauts violets et les éplucher. Garder la partie tendre qui se trouve à la base des feuilles, puis couper les artichauts en tranches de 2 mm d'épaisseur.

Tailler les asperges à 5 cm de la pointe et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Ecosser les petits pois et éplucher les oignons grelots.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive sur feu vif. Ajouter tous les légumes, les saler et les faire à peine blondir pendant 3 minutes, puis mouiller légèrement de fond blanc de volaille et laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que les légumes soient cuits mais encore fermes.

Ajouter alors les côtes de salade et une noix de beurre, et arroser d'huile d'olive pour assaisonnement. Faire réduire le jus de cuisson en l'émulsionnant jusqu'à ce qu'il en reste environ 3 cl, puis rectifier l'assaisonnement.



Ingrédients

4	NOIX DE RIS DE VEAU DE 220 G PIÈCE
100 G	DE TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD
15 CL	DE JUS DE VEAU
10 CL	DE BEURRE CLARIFIÉ
20 G	DE BEURRE
	FLEUR DE SEL

Garniture

100 G	DE JEUNES CAROTTES
100 G	DE JEUNES NAVETS
60 G	DE CÉBETTES
4	ARTICHAUTS VIOLETS
12	ASPERGES VERTES
12	OIGNONS GRELOTS
12	CÔTES DE SUCRINE
5 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
4 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
15 G	DE BEURRE

Finition et Présentation

Dresser harmonieusement les légumes sautés à cru dans les assiettes avec juste une petite cuillerée de jus de cuisson. Ajouter les ris de veau et entourer le tout d'un cordon de jus de veau truffé.

Parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt, très chaud.

Ris de veau de lait braisé à la Crécy

oignons grelots et **girolles**

Pour 2 personnes

Ingrédients

2	noix de ris de veau de 250 g pièce
40 g	de beurre
1	orange
20 cl	de jus de veau
40 g	d'oignons nouveaux coupés en rouelles
50 g	de carottes taillées en sifflets
2	gousses d'ail en chemise
1	ruban de zeste d'orange
1	bouquet garni (queues de persil et thym frais)
	fleur de sel

Garniture

10	oignons grelots nouveaux
210 g	de girolles (tête de clou)
250 g	de carottes moyennes avec leurs fanes
10 cl	d'huile d'olive
40 g	de beurre
30 g	de graisse de volaille

Préparation et cuisson des ris de veau

Blanchir les ris de veau très rapidement de façon à ne pas commencer la cuisson, puis les refroidir en glace et les mettre sous presse durant 3 heures.

Tailler dans les ris 2 belles noix de 220 g pièce, leur donner une forme ovale et détailler les parures en petits cubes de 5 mm de côté.

Assaisonner les ris de veau de sel fin avant de les saisir au beurre moussant dans un sautoir en cuivre. Débarrasser les ris sur une grille dans un endroit tiède, puis ajouter la garniture aromatique et la faire suer à brun. Remettre les ris de veau dans le sautoir, sur la garniture, mouiller avec le jus de veau et le jus de l'orange, et braiser au four. Arroser fréquemment les ris de leur jus de cuisson de façon à les glacer.

A terme, débarrasser les ris de veau sur une grille et réserver au chaud.

Enlever la garniture et amener à consistance le fond de braisage, qui doit être légèrement sirupeux, puis le filtrer à l'aide d'une passette à sauce. Ne pas dégraisser, mais rectifier l'assaisonnement.

Au dernier moment, caraméliser les ris de veau dans 2 cl de fond de braisage en le faisant trancher, et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.



Garniture

Calibrer les carottes, les éplucher en leur conservant leur forme initiale, les laver dans une bassine d'eau froide et les tailler en 24 sifflets de 7 mm d'épaisseur.

Faire sauter ces sifflets de carotte à l'huile d'olive dans une cocotte en fonte, sur feu vif, et les assaisonner de fleur de sel. Finir la cuisson à couvert dans un four à 200 °C jusqu'à ce que les carottes soient fondantes, puis les caraméliser dans leurs sucs.

Nettoyer le pied des girolles et sectionner la base. Laver les champignons, les égoutter sur une plaque perforée et les saisir dans un sautoir chaud avec la graisse de volaille afin de leur faire rendre leur eau de végétation. Les égoutter alors de nouveau, puis les faire rissoler dans une noix de beurre moussant et assaisonner de poivre du moulin.

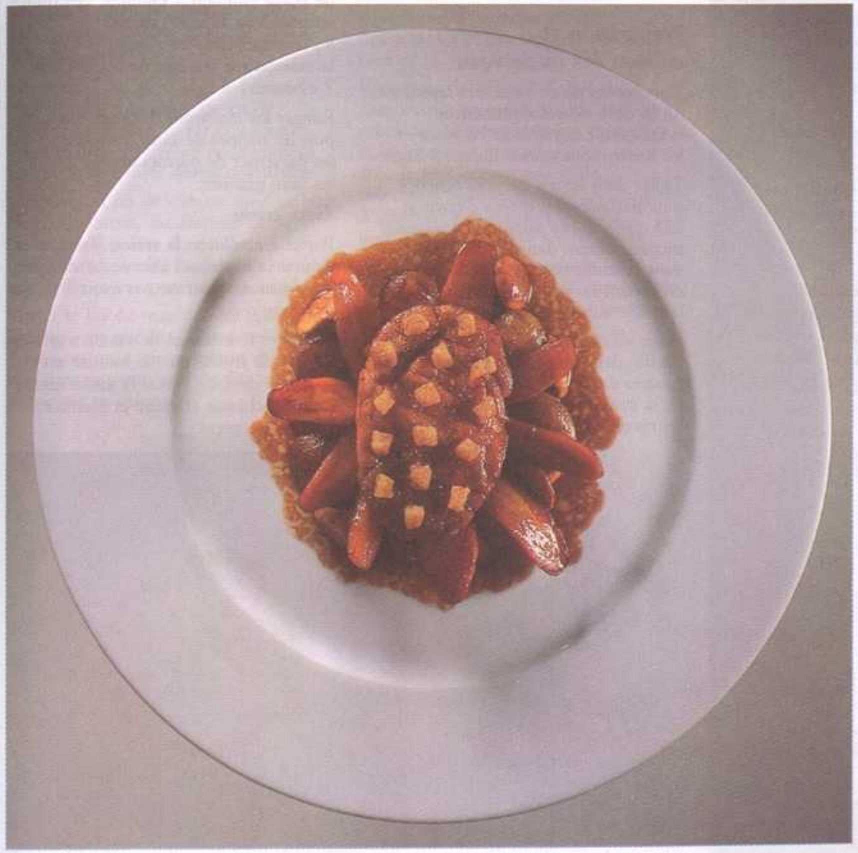
Eplucher les oignons grelots les calibrer en supprimant une ou plusieurs épaisseurs pour qu'ils soient identiques. Les assaisonner de fleur de sel, commencer la cuisson en les faisant sauter à l'huile d'olive dans une cocotte en fonte sur feu vif et la terminer à couvert dans un four à 200 °C jusqu'à ce qu'ils soient fondants. A terme, caraméliser les oignons grelots dans leurs sucs de cuisson additionnés d'une noix de beurre.

Rassembler les oignons, les carottes et les girolles, puis caraméliser le tout dans une cuillerée de fond de braisage et rectifier l'assaisonnement.

Finition et Présentation

Dresser harmonieusement sifflets de carotte, oignons grelots et girolles dans de grandes assiettes rondes et ajouter les noix de ris de veau.

Servir le jus de veau à part, dans une cassolette, et saucer généreusement devant les convives.



Ris de veau de lait fermier de Corrèze

pané aux **truffes,**
timbale de **macaroni**

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 noix de ris de veau de 250 g pièce
- 1 œuf
- 130 g de truffe hachée
- 50 g de beurre
- 2 cl de beurre clarifié
- 1 citron
- 15 cl de jus de veau
- fleur de sel

Gratin de macaroni

- 40 macaroni
- 30 g de parmesan râpé
- 1 l de bouillon de poule

Sauce crème

- 100 g de béchamel
- 25 cl de crème fleurette
- 30 g de crème double
- 3 cl de jus de truffe
- huile de truffe



Préparation et cuisson des ris de veau

Blanchir les ris de veau très rapidement de façon à ne pas commencer la cuisson. Les refroidir en glace et les mettre sous presse durant 3 heures.

Tailler dans les ris de veau 6 belles noix parfaitement ovales d'environ 220 g pièce. Les saler, puis les passer successivement dans l'œuf et dans la truffe hachée afin de les paner, en tassant la surface de façon que la truffe adhère bien.

Saisir les ris de veau avec le beurre clarifié dans un sautoir de cuivre. Ajouter du beurre au fur et à mesure de la cuisson et arroser fréquemment les ris de ce beurre devenu moussant.

Déglacer en fin de cuisson avec un trait de jus de citron, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, puis débarrasser les ris de veau sur une grille et les conserver au chaud.

Gratin de macaroni

Couper les macaroni à une longueur de 20 cm et les cuire dans le bouillon de poule pendant 9 minutes. Les rouler ensuite dans la sauce crème, les disposer dans un sautoir et finir la cuisson sur feu très doux pendant 3 minutes.

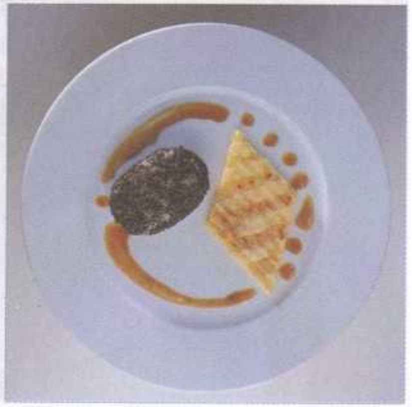
Ranger les macaroni dans une timbale, puis les napper de sauce crème, les parsemer de parmesan râpé et les faire gratiner.

Sauce crème

Porter à ébullition la crème fleurette et ajouter la béchamel afin de lui donner de la liaison, pour ne pas avoir à la faire réduire.

Parfumer le mélange de jus de truffe et d'huile de truffe, puis le monter avec la crème double. Passer la sauce crème dans un chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.





Finition et Présentation

Disposer les ris de veau au centre des assiettes, ajouter les macaroni et saucer d'un cordon de jus de veau devant les convives. Servir le reste à part, dans une cassolette.

Ris de veau de lait fermier de Corrèze

pané aux **truffes,**
légumes en gros **morceaux,** vrai **jus**

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson des ris de veau

Blanchir les ris de veau très rapidement de façon à ne pas commencer la cuisson. Les refroidir en glace et les mettre sous presse durant 3 heures.

Tailler dans les ris de veau 4 belles noix parfaitement ovales d'environ 220 g pièce. Les saler, puis les passer successivement dans l'œuf et dans la truffe hachée afin de les paner, en tassant la surface de façon que la truffe adhère bien.

Saisir les ris de veau avec le beurre clarifié dans un sautoir de cuivre. Ajouter du beurre au fur et à mesure de la cuisson et arroser fréquemment les ris de ce beurre devenu moussant.

Déglacer en fin de cuisson avec un trait de jus de citron, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, puis débarrasser les ris de veau sur une grille et les conserver au chaud.

Verser le jus de veau dans le sautoir, le faire cuire sur feu doux pendant 5 minutes et le laisser infuser durant quelques minutes hors du feu avant de passer au chinois.

Garniture

Laver les carottes et les navets, les éplucher et les tailler en morceaux biseautés de 3 cm de longueur.

Effeuiller les artichauts, les tourner en laissant suffisamment de tige et les couper en quartiers. Supprimer le foin et conserver les artichauts au fur et à mesure dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Supprimer la première peau des cébettes et des oignons grelots. Gratter les pommes grenailles.

Verser un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte chaude et y faire sauter les carottes, les oignons grelots et les pommes grenailles à feu doux afin de leur donner une belle coloration blonde. Ajouter les quartiers d'artichaut à mi-cuisson, couvrir la cocotte et remettre sur feu doux.

En fin de cuisson, dégraisser légèrement, ajouter les cébettes et finir de cuire, puis caraméliser les légumes avec une cuillerée de jus de veau.



Ingrédients

- 4 noix de ris de veau de 250 g pièce
- 1 œuf
- 100 g de truffe hachée
- 50 g de beurre
- 2 cl de beurre clarifié
- 1 citron
- 20 cl de jus de veau
- fleur de sel

Garniture

- 6 carottes avec leurs fanes
- 6 artichauts violets
- 8 cébettes
- 4 navets avec leurs fanes
- 28 pommes de terre grenailles
- 28 oignons grelots
- 4 cl d'huile d'olive pour cuisson
- 3 cl de jus de veau
- fleur de sel

Finition et Présentation

Dresser harmonieusement les légumes en fond d'assiette, ajouter les ris de veau et les surmonter des cébettes. Saucer généreusement de jus de veau et servir aussitôt.

Ris de veau de lait fermier de deux façons



Pour 4 personnes

Ingrédients

8 noix de ris de veau de 100 g pièce

Ris de veau bruns

- 20 cl de jus de veau
- 5 cl de beurre clarifié
- 40 g d'oignons nouveaux taillés en rouelles
- 50 g de carottes coupées en sifflets
- 2 gousses d'ail en chemise
- 1 ruban de zeste d'orange
- 1 bouquet garni (queues de persil et thym frais)
- fleur de sel

Ris de veau blancs

- 40 cl de fond blanc de veau
- 50 g de matignon de légumes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (thym frais et queues de persil)
- 100 g de beurre
- 1 citron
- 2 cl de jus de truffe
- 20 cl de vin blanc
- 2 cl d'huile d'olive pour assaisonnement

Garniture

- 6 carottes avec leurs fanes
- 12 cébettes
- 6 artichauts violets
- 12 oignons grelots
- 12 pommes de terre grenailles
- 12 navets nouveaux
- 1/2 pied de côtes de blettes
- 50 g de petits pois écossés
- 20 cl de fond blanc de volaille
- 50 g de beurre
- huile d'olive pour cuisson

Préparation et cuisson des ris de veau

Blanchir les ris de veau très rapidement de façon à ne pas commencer la cuisson. Les refroidir en glace et les mettre sous presse durant 3 heures, puis leur donner une forme parfaitement ovale.

Ris de veau bruns

Assaisonner la moitié des ris de veau de sel fin, les saisir avec du beurre clarifié dans un sautoir de cuivre et les débarrasser sur une grille dans un endroit tiède.

Ajouter la garniture aromatique et la faire suer à brun avant de remettre les noix de ris de veau dans le sautoir, sur la garniture. Mouiller alors avec le jus de veau, braiser les ris au four en les arrosant fréquemment et les glacer en fin de cuisson, puis les débarrasser sur une grille et les réserver au chaud.

Enlever la garniture, amener à consistance le fond de braisage, qui doit être légèrement sirupeux, et le filtrer à l'aide d'une passette à sauce. Ne pas dégraisser, mais rectifier l'assaisonnement.

Au dernier moment, caraméliser les ris de veau dans 2 cl de fond de braisage en le faisant trancher, et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Ris de veau blancs

Raidir l'autre moitié des ris de veau à blanc dans du beurre moussant, ajouter la matignon de légumes et laisser suer. Ajouter la gousse d'ail en chemise et le bouquet garni, déglacer au vin blanc et réduire à sec, puis mouiller avec le fond blanc de veau à peine à hauteur des noix de ris de veau. Braiser alors au four pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que les ris soient fondants mais avec encore une belle texture.

Monter légèrement le jus de cuisson avec le reste de beurre, le passer au chinois et rectifier l'assaisonnement, puis ajouter un trait d'huile d'olive pour assaisonnement, le jus de truffe et un trait de jus de citron.

Garniture

Calibrer les carottes, les éplucher de manière régulière afin de conserver leur forme initiale, les laver dans une bassine d'eau froide et les tailler en 48 sifflets de 1 cm d'épaisseur.

Tourner les artichauts violets en veillant à ne pas supprimer trop de feuilles. Les couper en quatre et retirer le foin.

Eplucher les navets et les trancher en rouelles.

Supprimer la première peau ainsi que la base des racines des cébettes et des oignons grelots. Gratter les pommes grenailles.

Effiler les côtes de blette et les couper en 12 lanières régulières, puis tailler les extrémités en biseau.

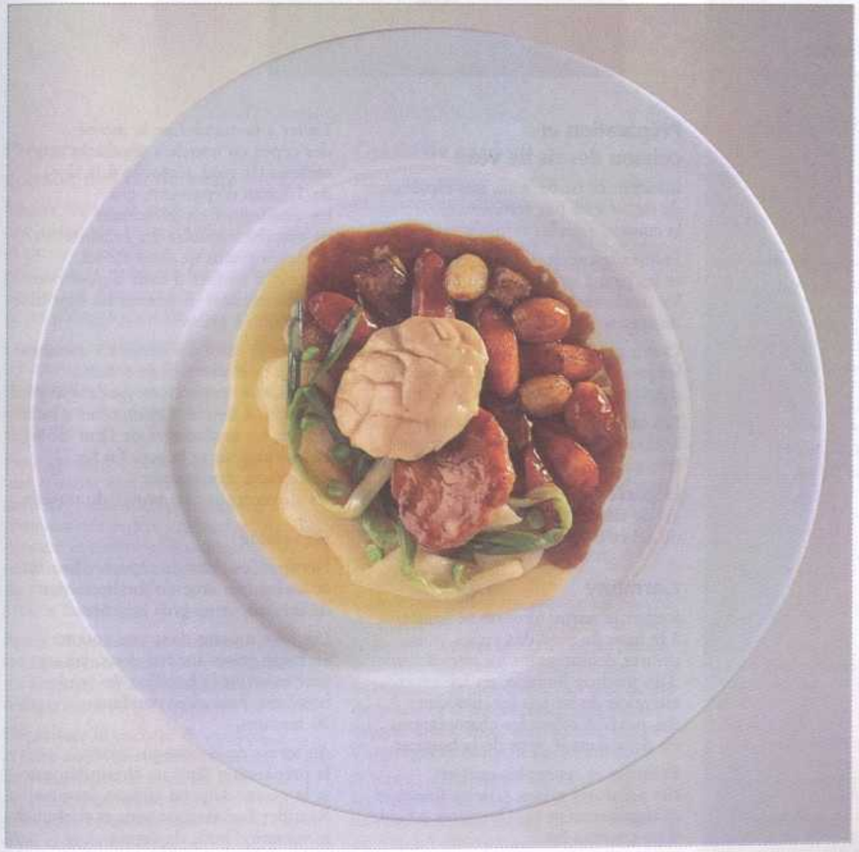
Laver tous les légumes dans une bassine d'eau froide, les égoutter et les sécher sur un linge de cuisine.

Dans une cocotte en fonte, rôtir à brun avec un filet d'huile d'olive les carottes, les oignons, les pommes grenailles et les artichauts. Retirer les légumes au fur et à mesure de leur cuisson.

Faire suer dans un filet d'huile d'olive les côtes de blette, les cébettes et les navets, puis mouiller de fond blanc de volaille, ajouter le beurre et étuver à couvert jusqu'au terme de la cuisson. A la fin de cette dernière, ajouter les petits pois.

Finition et Présentation

Dresser les légumes en fond d'assiette et disposer par-dessus une noix de ris de veau brun et une noix de ris de veau blanc. Arroser chaque ris de sa sauce, en veillant à ce que les deux sauces ne se mélangent pas.



Ris de veau de lait fermier finement pané

des tranches de **cèpe** cru à l'**échalote grise,**
d'autres sur la braise

Pour 4 personnes





Ingrédients

4	noix de ris de veau de 200 g pièce
1	œuf
100 g	de farine
100 g	de chapelure de pain de mie tamisée très fin
50 g	de beurre
2 cl	de beurre clarifié
1	citron
4 cl	de jus de veau

Garniture

8	cèpes de 80 g pièce
50 g	d'échalotes grises
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Fin velouté

500 g	de têtes de cèpe
20 cl	de bouillon de poule
5 cl	d'huile d'olive pour cuisson
2 cl	d'huile de cèpe
	fleur de sel

Préparation et cuisson des ris de veau

Blanchir les ris de veau, très rapidement de façon à ne pas commencer la cuisson, puis les refroidir en glace.

Enlever les nerfs, les vaisseaux sanguins et les peaux externes, puis égoutter les ris de veau et les sécher sur un linge de cuisine.

Ouvrir en deux les noix de ris de veau et les paner en les passant successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure.

Les saisir dans le beurre clarifié, ajouter le beurre et les cuire en les arrosant fréquemment de beurre moussant.

Déglacer en fin de cuisson avec un trait jus de citron, et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Garniture

Retirer la partie terreuse se trouvant à la base du pied des cèpes, puis essuyer délicatement les têtes à l'aide d'un torchon humide, en faisant très attention de ne pas les dissocier des pieds. Couper les champignons en deux dans le sens de la hauteur.

Eplucher et retirer les racines des échalotes grises. Ciseler finement et régulièrement ces dernières à l'aide d'un couteau fin.

Tailler à la mandoline la moitié des cèpes en tranches régulières et entières (le pied accroché à la tête) de 1,5 mm d'épaisseur, puis les assaisonner en parsemant de manière régulière les échalotes et quelques grains de fleur de sel. Arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement et donner un bon tour de moulin à poivre.

Couper le reste des cèpes en tranches régulières et entières de 5 mm d'épaisseur, toujours en gardant le pied accroché à la tête. Les enrober d'huile d'olive, les assaisonner de fleur de sel et les cuire sur la braise. En fin de cuisson, assaisonner les champignons de poivre du moulin.

Fin velouté

Nettoyer les têtes de cèpe, les brosser et les essuyer avec un torchon avant de les couper en gros quartiers.

Les faire mijoter dans une cocotte en fonte posée sur feu doux, laisser suer et verser le bouillon de poule bouillant, puis cuire pendant 20 minutes.

Au terme de la cuisson, mixer la préparation dans un thermomixeur et la passer dans un chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement et parfumer le velouté d'huile de cèpe.

Finition et Présentation

Dresser les cèpes cuits et crus dans de grandes assiettes rondes, ajouter les ris de veau panés et saucer généreusement de velouté de cèpes. Le jus de veau sera servi à part, en cassolette.

Ris de veau de lait fermier piqué de truffe

simple jus,
gratin **de cardons à la moelle**

Pour 4 personnes



Préparation et cuisson des ris de veau

Mettre les ris de veau dans une casserole, les recouvrir d'eau froide et porter à ébullition sur feu vif, puis écumer et laisser frémir durant 2 minutes. Egoutter les ris et les plonger dans de l'eau glacée.

Lorsqu'ils sont complètement froids, les éponger, retirer la peau et la mauvaise graisse qui les enrobent, et les piquer généreusement de bâtonnets de truffe.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte et saisir les ris de veau, préalablement salés, en leur donnant une légère coloration blonde. Ajouter le beurre et les cuire doucement sur le bord de la plaque du fourneau, en les arrosant souvent avec le beurre qui va devenir noisette.

Après 20 minutes de cuisson, les égoutter sur une grille en Inox, les recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium et les conserver au chaud.

Dégraisser la cocotte de cuisson, la faire suer légèrement et ajouter le jus de veau. Décoller tous les sucs de cuisson et laisser cuire doucement pendant 5 minutes, puis filtrer à l'aide d'un chinois étamine.

Gratin de cardons

Pocher la moelle dans de l'eau salée et légèrement vinaigrée pendant 5 minutes. La refroidir aussitôt, la découper en 28 rondelles de 3 mm d'épaisseur et égaliser les bordures à l'aide d'un emporte-pièce rond de 2 cm de diamètre.

Supprimer les branches extérieures du pied de cardons. Effiler le cœur à l'aide d'un couteau d'office, en prenant soin d'enlever tous les fils, puis tailler des tronçons de 9 cm de longueur et les plonger au fur et à mesure dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Cuire les cardons, préalablement assaisonnés de fleur de sel, dans un autocuiseur pendant environ 25 minutes.

Faire fondre dans un sautoir les parures de moelle écrasées à la fourchette avec le beurre, ajouter les cardons et laisser suer sans coloration. Mouiller avec le bouillon de pot-au-feu, un peu de jus de truffe et d'eau cuisson, puis laisser mijoter à feu doux afin que les cardons s'imprègnent bien du jus de cuisson.

A terme, débarrasser les cardons, les égoutter en conservant leur jus de cuisson et les tailler en 56 bâtonnets de 3 x 1,5 cm.

Ingrédients

4	noix de ris de veau de 200 g pièce
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
40 g	de truffes noires coupées en bâtonnets
50 g	de beurre
10 cl	de jus de veau

Gratin de cardons

1	pied de cardons
200 g	de moelle de bœuf
40 g	de truffes noires
50 g	de parmesan râpé
5 cl	de jus de veau
2 cl	de jus de truffe
6 cl	de bouillon de pot-au-feu
40 g	de beurre

Finition et Présentation

Faire suer les lamelles de truffe dans un sautoir avec le beurre moussant. Ajouter les cardons, déglacer avec un trait de jus de truffe et un trait de leur jus de cuisson, puis les glacer dans cette réduction.

Disposer une rangée de cardons sur chaque assiette, et ajouter ensuite une rangée intercalant rondelles de moelle et lamelles de truffe. Arroser d'une cuillerée à soupe de jus de veau et parsemer de parmesan, puis faire légèrement gratiner au four.

Dresser les ris de veau assaisonnés de fleur de sel et de poivre du moulin au centre des assiettes, entourer d'un cordon de jus de veau et servir aussitôt.

Ris de veau fermier finement pané

légumes primeur au **sautoir**



Pour 2 personnes

Ingrédients

2	noix de ris de veau de 200 g pièce
1	œuf
100 g	de farine
100 g	de chapelure de pain de mie tamisée très fin
50 g	de beurre
2 cl	de beurre clarifié
1	citron
6 cl	de jus de veau
	fleur de sel

Garniture

300 g	de pommes de terre grenailles nouvelles
2	gousses d'ail
1 kg	de petits pois frais (téléphone)
4	navets avec leurs fanes
6	carottes moyennes avec leurs fanes
6	oignons nouveaux avec leur tige
12	morilles calibrées à 4 cm
5 cl	de jus de veau
7 cl	de fond blanc de volaille
3 cl	d'huile d'olive
90 g	de beurre
6	triangles de jambon de Jabugo
10	côtes de sucrine
2 cl	d'huile de pépins de raisin
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Préparation et cuisson des ris de veau

Blanchir les ris de veau, très rapidement de façon à ne pas commencer la cuisson, puis les refroidir en glace.

Enlever les nerfs, les vaisseaux sanguins et les peaux externes, égoutter les ris de veau et les sécher sur un linge de cuisine.

Ouvrir en deux les noix de ris de veau et les paner en les passant successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure.

Les saisir dans le beurre clarifié, ajouter le beurre et les cuire en les arrosant fréquemment de beurre moussant.

Déglacer en fin de cuisson avec un trait jus de citron, et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Garniture

Eplucher les carottes et les navets en conservant les fanes.

Laver soigneusement les morilles, sectionner la partie terreuse du pied, puis égoutter les champignons et les sécher sur un linge de cuisine.

Eplucher les pommes nouvelles et les rincer sous l'eau courante.

Ecosser les petits pois. Retirer la première peau des oignons nouveaux.

Faire revenir les pommes grenailles dans un sautoir à l'huile de pépins de raisin, puis terminer la cuisson avec 70 g de beurre moussant et 1 gousse d'ail en chemise.

Faire suer séparément les carottes, les navets et les oignons nouveaux en cocotte, verser du fond blanc et cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

Raidir les triangles de jambon dans une cocotte en fonte, débarrasser et ajouter les petits pois dans cette graisse de cuisson, puis mouiller avec du fond blanc.

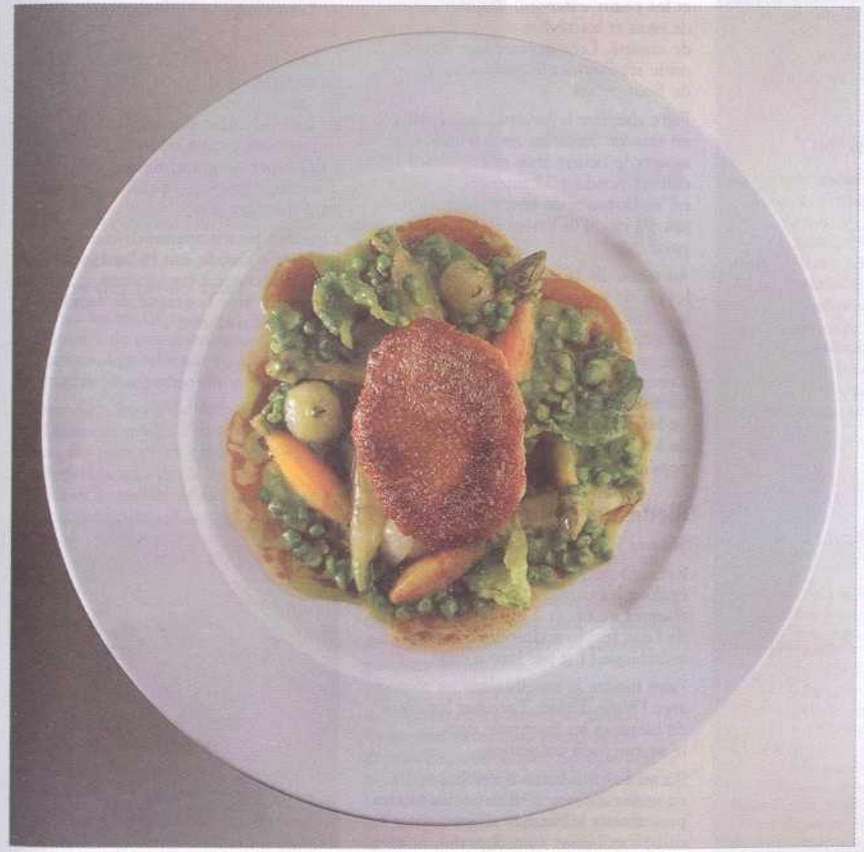
Au terme de la cuisson des petits pois, ajouter les autres légumes (à l'exception des pommes de terre), le jus de veau, un filet d'huile d'olive et une noix de beurre.

Au dernier moment, ajouter les côtes de sucrine, réduire le jus de cuisson des légumes, glacer ces derniers et les assaisonner de poivre du moulin.

Finition et Présentation

Dresser les légumes dans de grandes assiettes rondes, les surmonter des ris de veau et présenter le jus de veau à part, en cassolette.

Les pommes nouvelles seront dressées en poêle de service et arrosées d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement.



Ris de veau doré

blettes en gratin,
râpée de **Tuber magnatum pico**



Pour 2 personnes

Ingrédients

2	noix de ris de veau de 220 g pièce
5 cl	de beurre clarifié
1	citron de Menton
40 g	de truffe blanche (Tuber magnatum pico)
20 g	de beurre
6 cl	de jus de veau
	fleur de sel

Blettes en gratin

1	pied de blettes
50 g	de moelle de bœuf
2 cl	d'huile d'olive pour cuisson
50 cl	de fond blanc de volaille
100 g	de beurre
200 g	de trompettes-de-la-mort
20 g	de graisse de volaille
10 g	de parmesan râpé

Finition et Présentation

Faire réchauffer les demi-cercles de blette, préalablement parsemés de parmesan râpé, au four à 150 °C pendant 5 minutes, en veillant à les arroser des sucs de cuisson des côtes pour les glacer. Faire également réchauffer les ris de veau.

Dresser les blettes et les trompettes-de-la-mort en fond d'assiette, et les ris par-dessus. Saucer de jus de veau, râper la truffe et servir aussitôt.

Préparation et cuisson des ris de veau

Blanchir les ris de veau, très rapidement de façon à ne pas commencer la cuisson, puis les refroidir en glace.

Enlever les nerfs, les vaisseaux sanguins et les peaux externes, égoutter les ris de veau et les sécher sur un linge de cuisine. Leur donner une forme ovale régulière et les assaisonner de fleur de sel.

Faire chauffer le beurre clarifié dans un sautoir. Saisir les ris à feu moyen, ajouter le beurre frais et les laisser colorer pendant 15 minutes en les arrosant de beurre moussant, jusqu'à ce qu'ils soient dorés de toute part.

Au terme de la cuisson, débarrasser les ris de veau, dégraisser légèrement le sautoir et ajouter un trait de jus du citron, puis gratter le fond avec une spatule pour décoller les sucs. Remettre les ris dans le sautoir et les rouler dans le jus avant de les débarrasser de nouveau et de les laisser reposer sur une grille pendant 5 minutes.

Blettes en gratin

Séparer les verts des côtes de blette.

Retirer tous les filaments des côtes, égaliser les extrémités et les bords, et réserver au fur et à mesure dans de l'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Faire fondre la moelle dans un sautoir avec l'huile d'olive. Egoutter les côtes de blette et les faire suer dans le sautoir sans coloration.

Porter le fond blanc à ébullition, en verser à peine à hauteur des blettes, puis ajouter le beurre taillé en dés, couvrir et laisser cuire à petit frémissement pendant 15 minutes. Les côtes doivent alors être fondantes et enrobées de leurs sucs.

Oter les grosses nervures des verts de blette. Faire cuire ces derniers dans de l'eau bouillante pendant 1 minute, puis les égoutter, les rafraîchir dans de l'eau glacée et les égoutter sur un linge.

Couper les côtes et les verts de blette en rectangles de même taille. Les ranger côte à côte en les intercalant sur une plaque couverte de papier sulfurisé, y découper un grand disque à l'aide d'un emporte-pièce et tailler ce disque en 2 demi-cercles.

Equeuter les trompettes-de-la-mort, les laver à grande eau et les égoutter. Les faire sauter à feu vif dans une poêle avec la graisse de volaille, puis les assaisonner.



Ris de veau de lait fermier doré en casserole

aux **artichauts**, **asperges** et **morilles**

Pour 4 personnes





Ingrédients

4	noix de ris de veau de 230 g pièce
3 cl	d'huile d'olive
40 g	de beurre
20 cl	de jus de veau
	fleur de sel

Garniture

6	artichauts épineux
24	grosses asperges vertes
240 g	de morilles fraîches de taille moyenne
10 cl	de bouillon de pot-au-feu
80 g	de beurre
20 cl	de crème fouettée
2	gousses d'ail
6 cl	de jus de morille
	sel de morille
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Finition et Présentation

Dresser en éventail les asperges et les artichauts dans les assiettes. Disposer ensuite les ris de veau ainsi que les morilles, en dôme, et saucer avec le jus de cuisson des morilles additionné de crème fouettée. Saucer le tout de jus de veau réduit et servir aussitôt.

Préparation et cuisson des ris de veau

Blanchir les ris de veau très rapidement de façon à ne pas commencer la cuisson. Les refroidir en glace et les mettre sous presse durant 3 heures.

Tailler dans les ris de veau 4 belles noix parfaitement ovales d'environ 220 g pièce, les saler et les saisir à l'huile d'olive dans un sautoir de cuivre. Au fur et à mesure de la cuisson, ajouter du beurre et arroser les ris de veau de beurre moussant, puis les débarrasser sur une grille dans un endroit tiède.

Garniture

Tourner les artichauts en veillant à ne pas supprimer trop de feuilles, les couper en deux et supprimer le foin.

Eplucher les asperges pour ne laisser que la tête, puis supprimer toutes les folioles.

Faire sauter à cru les asperges et les artichauts dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, les assaisonner de fleur de sel et poursuivre la cuisson à couvert pour conserver l'eau de végétation, qui permettra de conduire plus facilement la cuisson.

Couper le pied des morilles et tourner les champignons de façon à les égaliser. Les laver à grande eau, deux ou trois fois si besoin est, dans une eau tempérée.

Dans une cocotte en fonte, saisir les morilles dans du beurre moussant avec les gousses d'ail écrasées, les assaisonner légèrement de sel de morille et mouiller avec le bouillon de pot-au-feu, puis cuire lentement pendant 10 minutes.

Egoutter les morilles de leur jus de cuisson et les faire suer dans du beurre moussant. Verser le jus de morille, ajouter une noix de beurre et laisser mijoter sur feu doux jusqu'à l'obtention d'une liaison très longue, qui permettra de saucer les morilles après le dressage.

Rognon de veau confit dans sa graisse

champignons des bois en civet au **persil plat,**
salsifis au jus, **pommes soufflées**

Pour 4 personnes



Ingrédients

4	ROGNONS DE VEAU EN GRAISSE
500 G	DE CRÉPINE
100 G	DE PARURES DE ROGNON
2	ÉCHALOTES CISELÉES
20 CL	DE JUS DE VEAU
	FLEUR DE THYM FRAIS
	FLEUR DE SEL
	POIVRE MIGNONNETTE

Champignons en civet

250 G	DE GIROLLES
200 G	DE CÈPES
2 CL	D'HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
30 CL	DE FOND DE VEAU
150 G	D'ÉCHALOTES
75 CL	DE VIN ROUGE
1/2	BOTTE DE PERSIL PLAT
1	BRINDILLE DE THYM FRAIS
1	GOUSSE D'AIL
20 G	DE BEURRE

Garniture

40	POMMES SOUFFLÉES
1 KG	DE SALSIFIS
150 G	DE BEURRE
50 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
20 G	DE PARMESAN RÂPÉ
3 CL	D'HUILE DE TRUFFE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Préparation et cuisson des rognons

Sortir les rognons de leur graisse. Supprimer le nerf central, aplatir finement la graisse entre deux feuilles de papier, puis rouler à nouveau les rognons dans la graisse et bien refermer.

Etaler la crépine, la saupoudrer de thym frais et de poivre mignonnette, y rouler les rognons et ficeler fortement ces derniers, comme pour un rôti.

Saisir les rognons, puis les cuire au four à 180 °C pendant environ 50 minutes. Sonder un rognon : la température minimale à cœur doit atteindre 54 °C (il est préférable de manger les abats entre « rosés » et « à point », cela expliquant la température qui doit être atteinte à cœur).

Couper les parures de rognon en petits dés. Les faire suer, ajouter l'échalote ciselée et faire suer de nouveau, sans coloration. Ajouter alors le jus de veau, laisser infuser pendant 30 minutes et filtrer.

Champignons en civet

Eplucher les échalotes, les émincer finement et les faire suer dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Ajouter l'ail en chemise et le thym frais, mouiller avec le vin rouge, puis ajouter le fond de veau bouillant et réduire à glace avant de filtrer, à l'aide d'un chinois.

Nettoyer les girolles et les cèpes, les couper en fins quartiers et les faire sauter à l'huile d'olive. Les égoutter et les ajouter ensuite au civet. Incorporer le beurre et le persil plat, préalablement détaillé en pluches, et bien assaisonner.

Garniture

Laver les salsifis avec une brosse pour les débarrasser de la terre. Les éplucher, en veillant à garder les tubercules bien ronds, et les tailler en 28 bâtonnets de 12 cm de longueur.

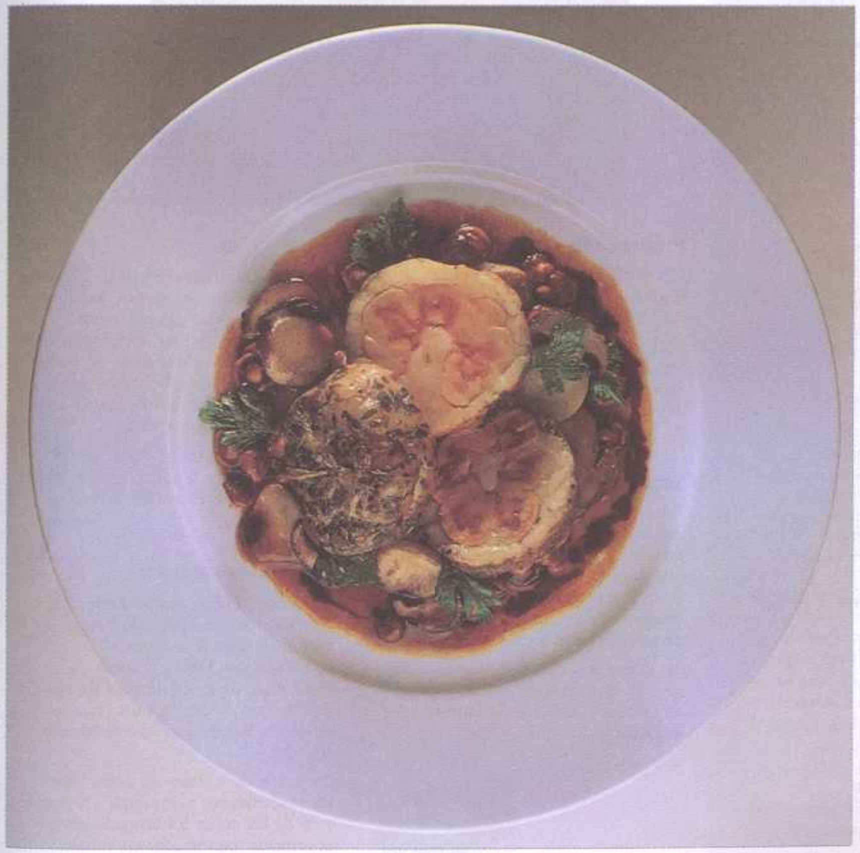
Etuver les salsifis dans du beurre moussant, puis mouiller avec le fond blanc et poursuivre la cuisson à couvert. Au terme de celle-ci, les égoutter et les colorer dans un filet d'huile.

Ajouter l'huile de truffe et ranger les salsifis dans un plat à gratin, puis les parsemer de parmesan et les faire gratiner sous la salamandre.

Finition et Présentation

Répartir le civet de champignons dans les assiettes, ajouter 3 épaisses tranches de rognon dans chacune d'elles et napper généreusement de jus de veau.

Dresser les salsifis en les entrecroisant, présenter les pommes soufflées à part et servir aussitôt.



Rognon de veau de lait

en **fricassée** à la **moutarde,**
gratin de **macaroni**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	ROGNONS DE VEAU DE LAIT
50 G	DE BEURRE
3	GOUSSES D'AIL
	FLEUR DE SEL

Sauce moutarde

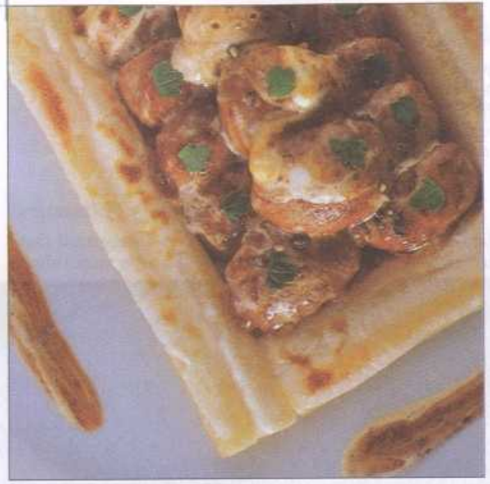
2	ÉCHALOTES CISELÉES
10 G	DE POIVRE MIGNONNETTE
10 G	DE GRAINES DE CORIANDRE
2	BRANCHES D'ESTRAGON
2	GOUSSES D'AIL
25 CL	DE VIN BLANC
1 C. À S.	DE MOUTARDE DE DIJON
1 C. À S.	DE MOUTARDE DE MEAUX
15 CL	DE JUS DE VEAU
50 G	DE CRÈME FOUETTÉE

Gratin de macaroni

500 G	DE MACARONI
100 G	DE BEURRE
25 CL	DE BOUILLON DE POULE
25 CL	DE GELÉE DE PIED DE VEAU
	FLEUR DE SEL

Sauce crème

50 G	DE BÉCHAMEL
25 CL	DE CRÈME FLEURETTE
20 G	DE MASCARPONE
1 CL	DE JUS DE TRUFFE
	HUILE DE TRUFFE
15 G	DE PARMESAN RÂPÉ
50 G	DE GRUYÈRE SUISSE RÂPÉ
50 G	DE CRÈME FOUETTÉE
	FLEUR DE SEL



Préparation des rognons

Choisir de préférence des petits rognons de veau de lait avec la graisse bien blanche et assez abondante.

Sortir les rognons de leur graisse, les dénerver et les défaire en petits lobes, en prenant soin de faire des morceaux bien réguliers, puis finir de les dénerver.

Sauce moutarde

Faire suer les échalotes ciselées dans une sauteuse, sans coloration, déglacer avec le vin blanc et ajouter le poivre mignonnette, les graines de coriandre et les gousses d'ail en chemise. Réduire quasiment à sec, puis ajouter le jus de veau et cuire à petit frémissement.

Au terme de la cuisson, lier la sauce avec la moutarde de Dijon, la passer au chinois étamine et la faire réduire légèrement.



Sauce crème

Porter la crème fleurette à ébullition et ajouter la béchamel afin de lui donner de la liaison, pour ne pas avoir à la réduire. Parfumer le mélange avec le jus de truffe et de l'huile de truffe, puis le monter avec le mascarpone, le passer dans un chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

En finition, ajouter le parmesan et du gruyère dans la sauce crème, laisser fondre et marbrer avec la crème fouettée.

Gratin de macaroni

Dans une grande plaque à rôtir, faire suer les macaroni dans du beurre moussant, sans leur donner de coloration. Déglacer avec le mélange de gelée de pied de veau et de bouillon de poule, puis cuire jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.

Au terme de la cuisson, débarrasser les macaroni sur une plaque en prenant soin de les coller les uns aux autres, et refroidir rapidement en cellule.

Finition et Présentation

Monter sur de grandes assiettes plates des rectangles dont les côtés seront constitués de 2 macaroni, les napper de sauce crème, les parsemer de gruyère suisse et les caraméliser à la salamandre.

Faire rissoler les rognons dans un sautoir avec le beurre et les gousses d'ail en chemise, en les gardant saignants. Les égoutter et les mettre dans la sauce moutarde, puis donner une petite ébullition, lier avec la moutarde de Meaux et marbrer avec la crème fouettée.

Répartir les rognons dans les rectangles de macaroni, napper de sauce moutarde marbrée et servir aussitôt.



T-bone de veau de lait cuit au feu de bois

fins **beignets** de **sauge** au **jambon gras**,
réduction d'une **sauce Foyot, tomates** et **cèpes**

Pour 4 personnes

Ingrédients

4	T-bones de veau de lait de 350 g pièce
2	feuilles de sauge
	huile d'olive
	fleur de sel

Garniture

24	feuilles de sauge de 4 cm de longueur
4	tranches de jambon de Jabugo

Pâte à frire niçoise

1	œuf entier de 65 g
150 g	de farine
225 g	d'eau
3 l	d'huile de pépins de raisin
	fleur de sel

Réduction d'une sauce Foyot

10 cl	de vin blanc sec
5 cl	de vinaigre de vin vieux
5 cl	de vinaigre de xérès
5 g	de poivre du Sarawak en mignonnette
4	branches d'estragon
60 g	d'échalotes
5 cl	de jus de veau
100 g	de concassée de tomates
100 g	de pieds de cèpe
10 g	de beurre
	huile d'olive
	fleur de sel

Mise en cuisson des T-bones

Huiler généreusement les T-bones, les assaisonner de fleur de sel et les poser sur la grillade. Lorsqu'ils sont bien marqués, leur donner un quart de tour afin de réaliser un beau quadrillage, puis les retourner et finir la cuisson en procédant comme précédemment (les couvrir de papier d'aluminium afin de concentrer plus encore la chaleur).

Lorsque la cuisson désirée est atteinte, débarrasser les T-bones sur une grille en Inox et les laisser reposer au chaud.

Garniture

Retailler les feuilles de sauge pour qu'elles soient toutes de la même taille.

Etaler sur une planche à découper 12 feuilles de sauge côte à côte et les recouvrir des tranches de jambon de Jabugo. Disposer les 12 autres feuilles juste au-dessus des précédentes, de manière à former 12 « sandwichs » de sauge avec un morceau de jambon au centre. Presser, puis découper autour des feuilles à l'aide d'un couteau fin.

Passer les « sandwichs » dans la pâte à frire, les égoutter un par un et les plonger dans un bain d'huile de pépins de raisin à 160 °C. Les faire légèrement blondir, puis les égoutter à l'aide d'une écumoire, les déposer sur une feuille de papier absorbant et les conserver au chaud.

Pâte à frire niçoise

Dans un récipient en Inox, mélanger au fouet l'œuf, l'eau, la farine tamisée, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Couvrir le récipient et laisser reposer la pâte pendant 2 heures à température ambiante.



Réduction d'une sauce Choron

Eplucher et ciseler finement les échalotes. Effeuiller l'estragon et enfermer les tiges ainsi que le poivre mignonnette dans une bourse en tissu.

Mettre dans une sauteuse les échalotes ciselées, la bourse d'aromates, les feuilles d'estragon, le vin blanc sec, le vinaigre de vin vieux et celui de xérès. Faire réduire pratiquement à sec, puis retirer de la source de chaleur et laisser refroidir dans la sauteuse.

Enlever la bourse d'aromates et débarrasser cette réduction de sauce dans une autre sauteuse.

Eplucher et brosser les pieds de cèpe sous l'eau froide courante. Les essuyer et les tailler en salpicon régulier.

Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle et saisir le salpicon de pieds de cèpe en lui donnant une légère coloration blonde, puis l'assaisonner de fleur de sel et l'égoutter dans une passoire.



Finition et Présentation

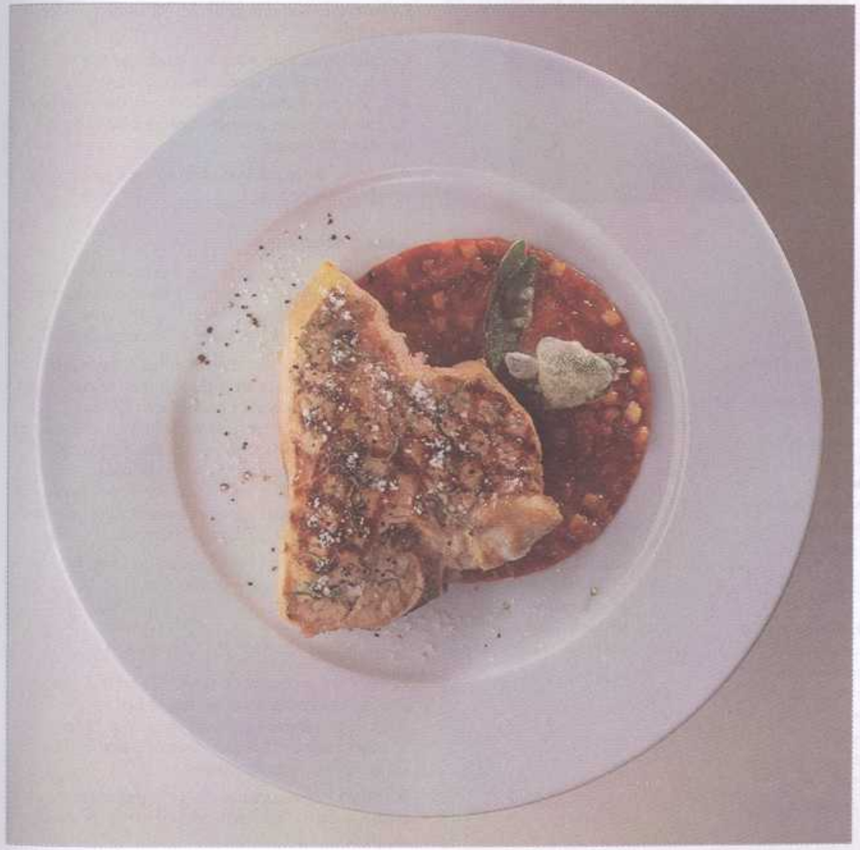
Ajouter la concassée de tomates et le jus de veau dans la sauteuse où se trouve la réduction de sauce, réchauffer sur feu doux et rectifier l'assaisonnement.

Faire fondre le beurre dans une poêle noire et réchauffer le salpicon de pieds de cèpe en le roulant dans le beurre devenu moussant, puis noisette. Donner un bon tour de moulin à poivre et verser les cèpes dans la sauce.

Ciseler finement les feuilles de sauge gardées crues.

Tartiner le fond des assiettes de sauce, dresser par-dessus les T-bones et parsemer la julienne de sauge fraîche ainsi que quelques grains de fleur de sel, puis donner un bon tour de moulin à poivre.

Présenter les beignets de sauge au jambon dans des serviettes pliées en artichaut et servir aussitôt.



Tendron de veau de lait

en **sauté Marengo,**
pommes nouvelles de **l'île de Ré**

Pour 4 personnes



Ingrédients

6	hauts de côtes prélevés entre les quatre dernières de tendron et les deux premières du flanchet
10 cl	d'huile de pépins de raisin
50 g	de beurre
8 cl	de sauce Marengo
	poivre en grains
	fleur de sel

Sauce Marengo

2,5 kg	de parures de veau
5 cl	d'huile d'olive
50 g	de beurre
20 cl	de vin blanc
2	oignons blancs
4	tomates
30 g	de concentré de tomates
1	bouquet garni (thym, laurier, céleri, queues de persil)
1	tête d'ail
50 cl	de jus de veau

Garniture

1 kg	de pommes de terre nouvelles de l'île de Ré
1	gousse d'ail nouveau
30 cl	de fond blanc de volaille
100 g	de beurre demi-sel
1/2	botte de persil

Préparation et cuisson des tendrons

Supprimer l'os du centre, couper les hauts de côtes en 2 morceaux de taille identique et dégager sur chacun d'eux les extrémités, puis scier de façon à raccourcir les os. Retirer les parties trop grasses et nerveuses, manchonner les extrémités et recouvrir les os de papier d'aluminium.

Assaisonner les tendrons de fleur de sel et les colorer rapidement dans un sautoir en fonte avec l'huile de pépins de raisin et le beurre, en veillant à bien marquer toutes les faces. Débarrasser sur une grille et refroidir rapidement en cellule.

Conditionner sous vide les tendrons avec la sauce Marengo (pression à 3,2 et soudure à 7,5), dans deux sacs, et les cuire dans un bain de cuisson à une température ambiante de 62 °C pendant 19 heures.

Au terme de la cuisson, refroidir en glace pendant 24 heures.

Sauce Marengo

Dans une cocotte en fonte, saisir vivement les parures de veau avec de l'huile d'olive et bien les caraméliser dans le beurre sur toutes les faces, puis les décanter et les égoutter.

Dégraisser légèrement la cocotte, y faire suer les oignons blancs émincés, ajouter le concentré de tomates et laisser caraméliser. Ajouter les parures de veau égouttées, l'ail en chemise et les tomates fraîches, préalablement coupées en quartiers. Déglacer avec le vin blanc, faire réduire et mouiller avec le jus de veau, puis ajouter le bouquet garni et laisser cuire pendant environ 1 h 30 à petit frémissement.

Au terme de la cuisson, passer au chinois étamine, faire réduire et rectifier l'assaisonnement.

Garniture

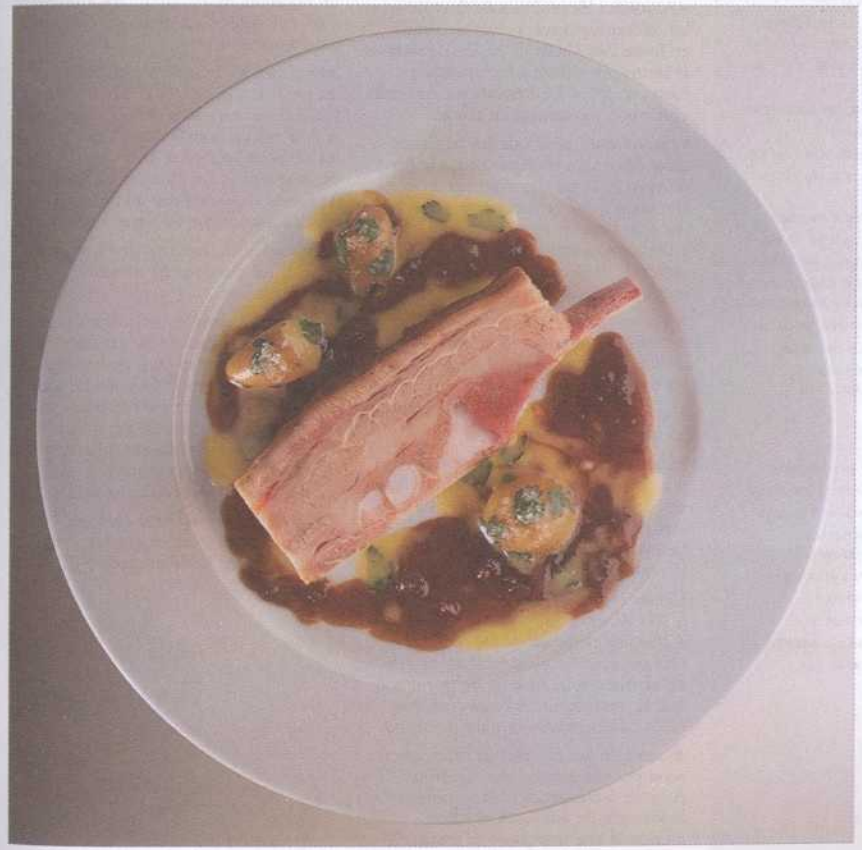
Gratter les pommes de terre, les laver à grande eau et les égoutter sur un linge. Les mettre dans une cocotte en fonte, ajouter le beurre et le fond blanc, et cuire à couvert jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Rectifier l'assaisonnement, puis parfumer d'une pointe d'ail haché et parsemer de pluches de persil.

Finition et Présentation

Préchauffer les tendrons dans un bain-marie à 59 °C. Les sortir des sacs, faire réduire le jus de cuisson avec le reste de sauce Marengo dans un sautoir, puis glacer les tendrons au four avec 4 pochons de sauce. Au terme du glaçage, les débarrasser sur une grille, rectifier l'assaisonnement, amener à consistance et filtrer à l'aide d'un chinois étamine.

Dresser les tendrons de veau et les pommes de terre sur les assiettes. Présenter la sauce à part, en cassolette, et servir aussitôt.



Tendron de veau de lait en tranches épaisses

cardons et **moelle** gratinés

Pour 4 personnes

Ingrédients

6	hauts de côtes prélevés entre les quatre dernières de tendron et les deux premières du flanchet
10 cl	d'huile de pépins de raisin
50 g	de beurre
2	carottes
2	branches de céleri
2	oignons
2	tomates bien mûres
2	lamelles de cèpes secs
2	zestes d'orange
50 cl	de fond de veau
1	brindille de thym
1	gousse d'ail coupée en deux et dégermée
2 g	de poivre en grains
25 cl	de jus de veau
2 cl	de vinaigre de vieux vin

Garniture

1	pied de cardons
200 g	de moelle de bœuf
40 g	de truffes noires
6 cl	de bouillon de pot-au-feu
50 g	de parmesan râpé
90 g	de beurre
5 cl	de jus de veau
2 cl	de jus de truffe
	fleur de sel

Préparation et cuisson des tendrons

Supprimer l'os du centre, couper les hauts de côtes en 2 morceaux de taille identique et dégager sur chacun d'eux les extrémités, puis scier de façon à raccourcir les os. Retirer les parties trop grasses et nerveuses, manchonner les extrémités et recouvrir les os de papier d'aluminium.

Assaisonner les tendrons de fleur de sel et les colorer rapidement dans un sautoir en fonte avec l'huile de pépins de raisin et le beurre, en veillant à bien marquer toutes les faces. Débarrasser sur une grille et refroidir rapidement en cellule.

Conditionner sous vide les tendrons dans deux sacs en répartissant le fond de veau et la garniture aromatique (pression à 3,2 et soudure à 7,5), cuire dans un bain de cuisson à une température ambiante de 62 °C pendant 19 heures, puis refroidir en glace pendant 24 heures.

Au moment du service, remettre à température en immergeant les tendrons pendant 30 minutes dans un bain-marie à 60 °C.

Sortir les tendrons de leurs sacs et les déposer dans un sautoir.

Filtrer le jus de cuisson, le verser dans une grande sauteuse et le faire bouillir de façon à coaguler l'albumine rendue lors de la cuisson, puis le filtrer de nouveau à l'aide d'une étamine pour le rendre clair et limpide.

Glisser le sautoir des tendrons au four à 200 °C environ et glacer la viande d'une fine pellicule de jus réduit, en l'arrosant fréquemment et en vérifiant tout au long de la cuisson que la température à cœur n'excède pas 60 °C. Débarrasser et tenir au chaud.

Ajouter du jus de veau au fond ayant servi pour la cuisson des tendrons. Amener à consistance, incorporer le vinaigre de vin vieux et filtrer à l'aide d'une fine passette à sauce.

Garniture

Pocher la moelle dans de l'eau salée et légèrement vinaigrée pendant 5 minutes. La refroidir aussitôt et y découper 28 rondelles de 3 mm d'épaisseur, puis égaliser les bordures avec un emporte-pièce circulaire de 2 cm de diamètre.

Tailler dans les truffes 28 rondelles de 3 mm d'épaisseur et égaliser les bordures de ces dernières à l'aide d'un emporte-pièce circulaire de 2 cm de diamètre.

Supprimer les branches extérieures du pied de cardons et effiler le cœur à l'aide d'un couteau d'office, en prenant soin d'enlever tous les fils. Couper les côtes en tronçons de 9 cm de longueur et les plonger au fur et à mesure dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Assaisonner les cardons de fleur de sel et les cuire pendant 25 minutes à l'autocuiseur.

Faire fondre dans un sautoir les parures de moelle, préalablement écrasées à la fourchette avec 50 g de beurre, ajouter les cardons et laisser suer sans coloration. Mouiller avec le bouillon de pot-au-feu, un peu de jus de truffe et d'eau cuisson, et laisser mijoter à feu doux pour que les cardons s'imprègnent du jus de cuisson.

A terme, débarrasser les cardons, les égoutter et conserver le jus, puis les détailler en 64 bâtonnets de 3 x 1,5 cm



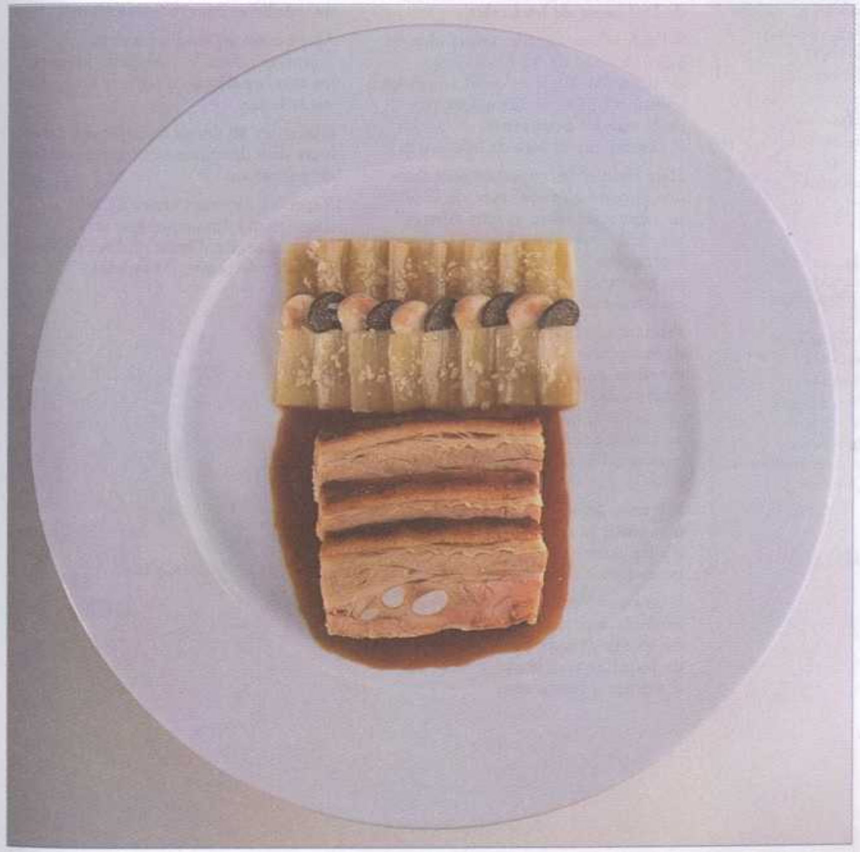
Finition et Présentation

Faire suer les lamelles de truffe dans un sautoir avec 40 g de beurre moussant. Ajouter les cardons, déglacer avec un trait de leur jus de cuisson, un trait de jus de truffe et le jus de veau, puis les glacer dans cette réduction.

Disposer une rangée de cardons sur les assiettes de service, ajouter une rangée intercalant rondelles de moelle et lames de truffe, et finir avec une seconde rangée de cardons.

Arroser d'une cuillerée à soupe de jus de glaçage et parsemer de parmesan, puis faire légèrement gratiner au four et napper de jus de veau.

Présenter les tendrons sur un plat de service, les glacer de jus de veau et servir le reste à part, en cassolette.



Veau de lait en fricandeau

asperges rôties, vrai **jus**

Pour 2 personnes

Ingrédients

800 g de carré de veau de lait
80 g de lard de Colonna taillé en bâtonnets
30 g de truffe noire coupée en bâtonnets
6 cl d'huile de pépins de raisin
50 g de beurre
250 g de parures de veau
2 gousses d'ail
12 cl de jus de veau
fond blanc de volaille

Garniture

19 asperges vertes bourgeoises de chez Robert Blanc
20 cl de fond blanc de volaille
30 g de parmesan
huile d'olive pour cuisson
huile d'olive pour assaisonnement
fleur de sel

Préparation et cuisson du veau

Dégraisser et dénerver partiellement la viande, qui doit conserver son aspect brut, supprimer tous les os et tailler 2 pavés de 220 g pièce.

Tailler dans le lard de longues bandes de 5 mm de largeur et barder les pavés de lard avant de les ficeler.

A l'aide d'une aiguille, larder chaque pièce de veau de 15 bâtonnets de truffe. Veiller à ce qu'ils soient bien enfoncés (qu'ils ne dépassent pas de la viande) pour éviter le dessèchement lors de la cuisson.

Faire rissoler les pavés de veau dans une cocotte en fonte avec de l'huile de pépins de raisin et leur donner une belle coloration brune. Dégraisser légèrement la cocotte, ajouter du beurre et le rendre moussant, puis en arroser le veau pendant qu'il cuit.

Pendant ce temps, colorer les parures de veau dans de l'huile de pépins de raisin jusqu'à ce qu'elles deviennent brunes. Ajouter les gousses d'ail en chemise, rassembler les parures au centre de la cocotte, poser le veau par-dessus et finir la cuisson à feu doux.

A terme, débarrasser le veau sur une grille, le couvrir de papier d'aluminium et le laisser reposer dans un endroit tiède.

Dégraisser légèrement la cocotte, déglacer avec un pochon de fond blanc de volaille et faire pincer les sucs avant de mouiller avec le jus de veau et d'amener à consistance.

Garniture

Eplucher et laver les asperges ; en réserver 4 pièces pour réaliser des copeaux taillés à cru.

Etuver les autres asperges dans un filet d'huile d'olive, mouiller à peine à hauteur avec du fond blanc de volaille et cuire à frémissement.

Après cuisson, fendre en deux 5 asperges dans le sens de la longueur, les enrober d'huile d'olive et les griller sur la braise.

Glacer les 10 dernières asperges dans leurs sucs de cuisson et les saupoudrer de parmesan.

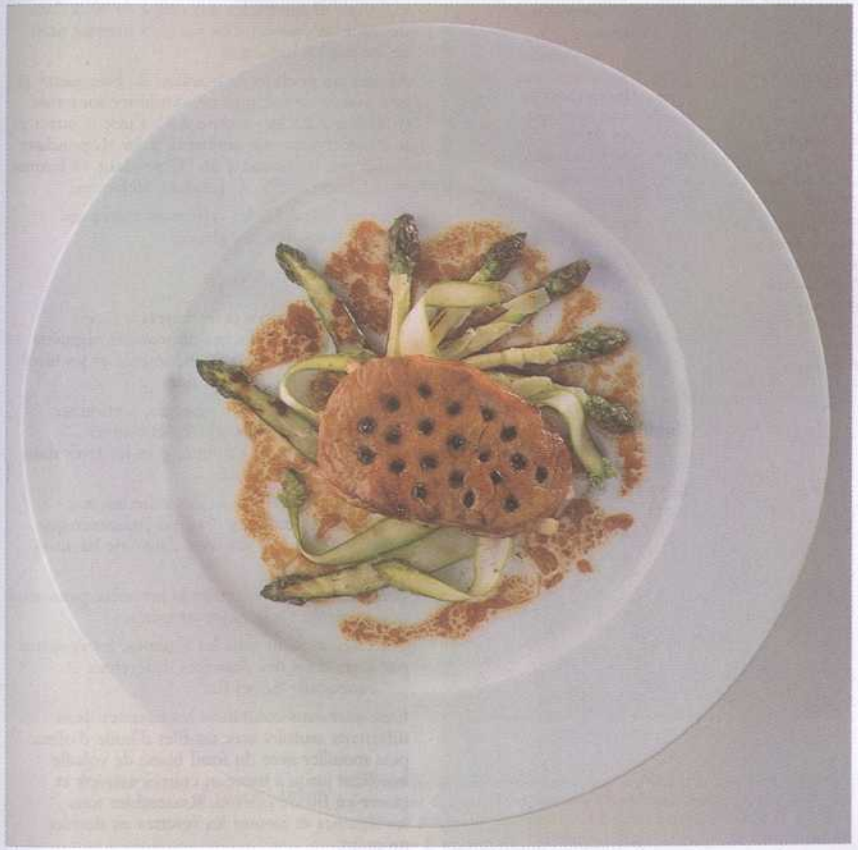
Râper les asperges crues à l'aide d'une mandoline japonaise et les assaisonner d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin.



Finition et Présentation

Caraméliser les fricandeaux avec une cuillerée de fond de braisage en les faisant trancher, puis les assaisonner à nouveau de fleur de sel et de poivre du moulin.

Dresser harmonieusement les asperges et les fricandeaux de veau dans de grandes assiettes, saucer de jus de veau devant les convives et servir le reste à part, en cassolette.



Veau de lait en blanquette

légumes de **printemps**,
coulis de **truffes**





Pour 4 personnes

Ingrédients

1	JARRET DE VEAU
1	PALERON DE VEAU
1	FLANCHET DE VEAU
1	JUMEAU D'ÉPAULE DE VEAU

Garniture

1	BOTTE DE CAROTTES FANES
8	CÉBETTES
1	BOTTE DE NAVETS FANES
2	BOTTES D'OIGNONS NOUVEAUX
600 G	DE FÉVETTES
12	ASPERGES VERTES
12	CHAMPIGNONS DE PARIS TOURNÉS
10 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON

Sauce blanquette

1,5 KG	DE FLANCHET DE VEAU
1	QUEUE DE VEAU
2	CAROTTES
2	OIGNONS BLANCS
1	POIREAU
1	CÉLERI-BRANCHE
1	BOUQUET GARNI (DES QUEUES DE PERSIL ET 1 BRINDILLE DE THYM)
1/2 L	DE CRÈME LIQUIDE
1	JAUNE D'ŒUF
1	CITRON
2	TRANCHES DE CITRON PELÉES À VIF
2 G	DE POIVRE BLANC EN GRAINS
1	LANIÈRE DE PIMENT D'ESPELETTE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	FLEUR DE SEL

Coulis de truffes

50 G	DE PURÉE DE TRUFFES
1,5 CL	DE JUS DE TRUFFE
0,5 CL	DE JUS DE VEAU
	HUILE DE TRUFFE
	FLEUR DE SEL

Préparation et cuisson du veau

Dégraisser et dénerver entièrement le jarret, le flanchet, le jumeau et le paleron. Détailler dans chaque morceau 4 pièces de forme identique et mettre les morceaux de veau dans des sacs de cuisson sous vide, en prenant soin de ne pas les mélanger.

Ajouter un pochon de bouillon de blanquette et une pincée de sel, puis conditionner sous vide (pression à 2,8 et soudure à 8). Cuire le jarret et le paleron dans une ambiance à 56 °C pendant 72 heures, le jumeau à 56 °C pendant 48 heures et le flanchet à 59 °C pendant 36 heures.

A terme, rafraîchir les différents morceaux de veau dans de l'eau glacée.

Garniture

Calibrer les carottes et les navets à 5 cm de longueur, les éplucher de manière régulière afin de conserver leur forme initiale et les laver dans une bassine d'eau froide.

Enlever les folioles des asperges, sectionner ces dernières de biais afin de conserver uniquement 4 cm de pointe, puis les laver dans une bassine d'eau froide.

Retirer la première peau des cébettes et des oignons nouveaux pour ne conserver que la partie tendre, et les laver dans une bassine d'eau froide.

Ecosser les févettes, retirer la première peau ainsi que le germe ; les conserver crues.

Cuire séparément tous les légumes, les égoutter par sorte dans des passoires différentes et les assaisonner de sel fin.

Faire suer sans coloration les légumes dans différents sautoirs avec un filet d'huile d'olive, puis mouiller avec du fond blanc de volaille bouillant jusqu'à hauteur, cuire à couvert et glacer en fin de cuisson. Rassembler tous les légumes et ajouter les févettes au dernier moment.

Sauce blanquette

Enlever l'excédent de gras du flanchet et de la queue de veau. Couvrir d'eau froide, porter à ébullition et écumer les impuretés ainsi que les particules de graisse se formant à la surface du liquide, puis ajouter les légumes taillés en mirepoix, les tranches de citron, le bouquet garni, les grains de poivre et le piment d'Espelette. Couvrir d'une étamine et laisser cuire pendant 2 h 30 à petit frémissement, en écumant de temps à autre.

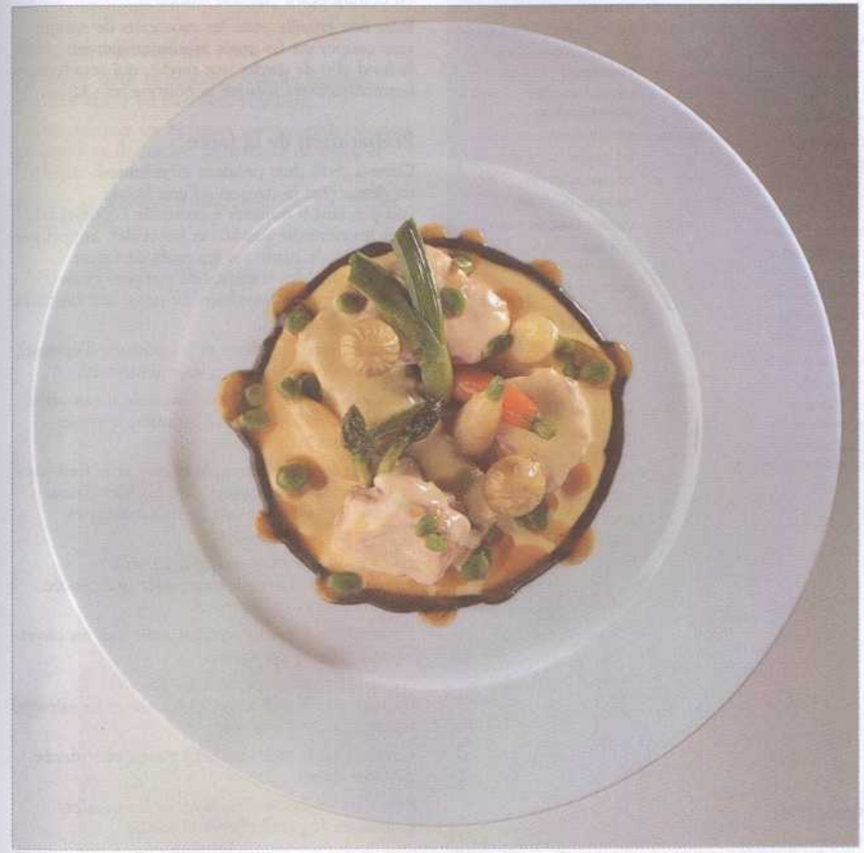
Au terme de la cuisson, passer le bouillon au chinois étamine, en réserver un pochon et réduire le reste de moitié. Ajouter la crème et laisser à nouveau réduire de moitié afin d'obtenir une sauce d'une belle tenue, riche en goût et légèrement nacrée.

Lier la moitié de la sauce avec le jaune d'œuf, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et acidifier d'un trait de jus de citron.

Napper les morceaux de veau avec le reste de sauce et les glacer dans un four très chaud.

Coulis de truffes

Détendre la purée de truffes avec le jus de truffe et le jus de veau, puis assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et d'huile de truffe.



Finition et Présentation

Dresser les différents morceaux de viande dans les assiettes, les napper de sauce blanquette et de coulis de truffes, puis disperser par-dessus les légumes avec leurs sucs de cuisson.

Présenter le reste de sauce à part et servir aussitôt.

Poitrine de veau à la niçoise

Pour 4 personnes

Ingrédients

1,6 kg	de veau pris à cheval sur le flanchet et *la côte flottante*
100 g	de carottes
80 g	d'oignons paille
70 g	d'échalotes
5	gousses d'ail
50 g	de céleri-branche
1	brindille de thym
1	feuille de laurier
300 g	de tomates bien mûres
10 cl	de vin blanc sec
1 l	de fond de veau
	queues de persil
	queues de basilic
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement

Farce

500 g	de verts de blette
500 g	de pousses d'épinard
12	pétales de tomate confite
20	olives noires dénoyautées
50 g	de riz rond
50 g	de parmesan râpé
100 g	de courgettes
50 g	de foie de veau
50 g	de rognon de veau
5 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
1	oignon blanc de 50 g
10	œufs de poule extrafrais de 60 g pièce
100 g	de farine tamisée
1	botte de basilic
1	botte de marjolaine
1/2	botte de persil plat
	huile d'olive pour cuisson
	gros sel gris de mer
	fleur de sel

Préparation de la poitrine de veau

Tailler un beau rectangle de 18 x 30 cm dans le morceau de flanchet, puis inciser à l'aide d'un grand couteau au milieu du flanchet, en commençant par une extrémité.

Faire une entaille entre les morceaux de maigre sans couper sur les côtés et sans couper sur le fond afin de garder une poche, qui sera fermée hermétiquement lorsque la poitrine sera farcie.

Préparation de la farce

Cuire 8 œufs durs pendant 10 minutes en démarrant la cuisson à l'eau froide (ou pendant 9 minutes à partir de l'ébullition), puis les refroidir aussitôt et les écaler. Supprimer l'excédent de blanc sur les œufs de façon que chacune des tranches de poitrine farcie laisse apparaître aussi bien du jaune que du blanc d'œuf.

Laver les verts de blette et les pousses d'épinard, les égoutter et les essorer énergiquement.

Faire cuire le riz dans une casserole d'eau salée pendant 8 minutes, puis l'égoutter, le rincer et l'égoutter de nouveau.

Eplucher l'oignon blanc, le ciseler et le faire suer sans coloration à couvert avec un filet d'huile d'olive. Dès qu'il est cuit, le débarrasser et le faire refroidir aussitôt.

Laver et essuyer la courgette. La tailler en julienne, la faire dégorger avec une pincée de fleur de sel et la presser.

Egoutter les tomates confites ainsi que les olives noires, puis les concasser.

Retirer la peau recouvrant les foies et les rognons, les dénerver et les tailler en salpicon régulier de 3 mm de côté.

Casser 2 œufs et les mélanger avec une pincée de fleur de sel.

Effeuiller les herbes, les laver et les essorer. Concasser le persil plat et le basilic.

Confection de la farce

Porter à ébullition 2 cm d'eau salée dans une cocotte assez grande et y plonger les verts de blette et les épinards. Lorsqu'ils sont cuits, les refroidir sur glace et les presser fermement pour extraire le maximum d'eau, puis les tailler en fine chiffonnade et les mettre dans un saladier. Ajouter les herbes, l'oignon, la tomate confite, les olives, les œufs cassés, les foies, les rognons, la courgette, le riz et le parmesan râpé, mélanger l'ensemble pour obtenir une farce homogène et assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et d'huile d'olive.

Farcir la poitrine de veau, puis passer les œufs durs dans la farine et les disposer les uns à côté des autres au milieu de la farce. Recoudre l'ouverture à points serrés de manière que la poitrine ne s'ouvre pas pendant la cuisson, débarrasser sur une plaque en Inox perforée et laisser reposer durant 6 heures.

Mise en cuisson du veau

Eplucher, laver et égoutter tous les légumes, puis les tailler en mirepoix régulière.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil et de basilic, la branche de thym et la feuille de laurier.

Retirer le pédoncule des tomates et les couper en quartiers.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une petite plaque à rôtir. Assaisonner la poitrine de veau de fleur de sel et la saisir de tous les côtés en lui donnant une belle coloration *blonde et régulière, puis l'égoutter sur une grille* en Inox.

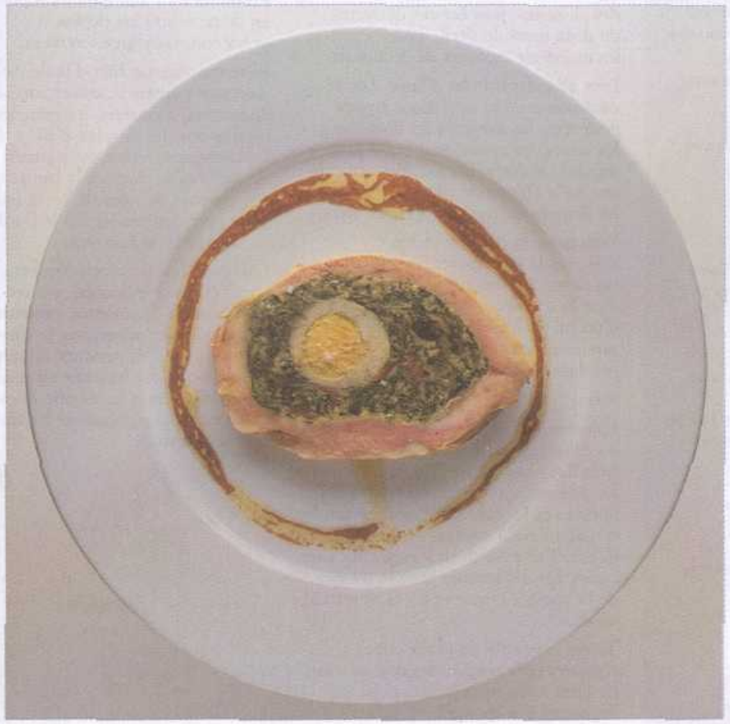
Ajouter la mirepoix de légumes, les gousses d'ail en chemise éclatées et le bouquet garni, les faire suer en décollant tous les sucs et déglacer avec le vin blanc. Faire réduire, mouiller avec le fond de veau et porter à ébullition, puis remettre la poitrine de veau. Ajouter les quartiers de tomate et la garniture, et cuire au four à 160 °C pendant 1 h 45, en arrosant régulièrement la viande pour bien la nourrir.

Au terme de la cuisson, laisser reposer la poitrine farcie pendant 10 minutes avant de la mettre à égoutter sur une grille en Inox pendant 1 heure. La percer alors de part en part en cinq endroits avec une aiguille à brider, la laisser égoutter pendant encore 1 heure, puis la débarrasser en chambre froide pendant 12 heures.

Finition et Présentation

Retirer la ficelle, supprimer l'entame et tailler de belles tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Les dresser directement sur les assiettes, les arroser d'huile d'olive pour assaisonnement, les parsemer de quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre.

Servir froid, mais pas glacé.



Alouettes sans tête cuisinées en cocotte

jus d'une piperade

Pour 4 personnes

Ingrédients

600 g	de noix de veau
200 g	de poitrine de porc
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Farce

1	botte de persil plat
1	botte de persil frisé
1	botte de cerfeuil
1/4	de botte d'estragon
50 g	de chapelure
50 g	de moelle de bœuf
60 g	d'échalotes
2	gousses d'ail
1	brindille de thym
20 g	de beurre
	fleur de sel

Piperade

500 g	d'oignons blancs
500 g	de piments verts d'Espagne
3	gousses d'ail
1	brindille de thym
1/2	feuille de laurier
100 g	de parures de jambon de Jabugo
1 kg	de tomates bien mûres
10 cl	de jus de veau
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel
	piment d'Espelette en poudre

Alouettes sans tête

Couper la poitrine de porc en tranches fines.

Tailler la noix de veau en 12 fines escalopes régulières, puis batter légèrement ces dernières après les avoir placées entre deux feuilles de plastique mouillées pour éviter de les abîmer.

Retailler les escalopes de veau en carrés réguliers de 7 cm de côté, recouvrir chacun d'eux avec une tranche de poitrine et déposer un peu de farce au milieu. Replier deux côtés opposés sur 1 cm et rouler les escalopes afin d'enfermer la farce au centre des alouettes, puis lier ces dernières de deux tours de ficelle pour les maintenir au cours de la cuisson.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte juste assez grande pour tenir les alouettes les unes contre les autres, les assaisonner et les saisir de tous les côtés. Lorsqu'elles ont pris une belle coloration blonde et régulière, les débarrasser sur une grille en Inox.

Dégraisser la cocotte, ajouter la piperade et disposer les alouettes par-dessus, en les enfonçant légèrement dans la garniture. Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement et cuire à couvert pendant 45 minutes au four à 140 °C.

Farce

Eplucher et ciseler finement les échalotes. Faire fondre le beurre frais dans une petite sauteuse, ajouter les gousses d'ail en chemise écrasées, le thym et les échalotes, et faire fondre ces dernières à couvert sans coloration. Retirer l'ail et le thym lorsqu'elles sont cuites, les débarrasser avec la totalité de la matière grasse et les faire refroidir aussitôt.

Tailler la moelle en petits cubes réguliers et la pocher doucement dans de l'eau salée frémissante, puis l'égoutter et l'éponger.

Effeuiller, laver, essorer et concasser les herbes. Les mélanger dans un récipient en Inox et ajouter la fondue d'échalotes, la chapelure, les dés de moelle, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Piperade

Retirer le pédoncule des piments verts, les ouvrir en deux et retirer la totalité des pépins, puis les tailler en julienne régulière.

Eplucher les oignons blancs, les laver et les émincer de manière régulière.

Emonder les tomates, les couper en deux, retirer les pépins et les concasser grossièrement.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte et laisser suer sans coloration, à couvert, les piments, les oignons, les gousses d'ail en chemise écrasées, les parures de jambon, le thym et le laurier. Assaisonner de fleur de sel et laisser compoter doucement sur le bord de la plaque du fourneau.

Lorsque l'eau de végétation est complètement évaporée, ajouter la concassée de tomates, remettre le couvercle et poursuivre la cuisson au four à 140 °C pendant 30 minutes. Quand l'eau des tomates est réduite de moitié, retirer la cocotte du four, débarrasser la piperade et la faire refroidir aussitôt.

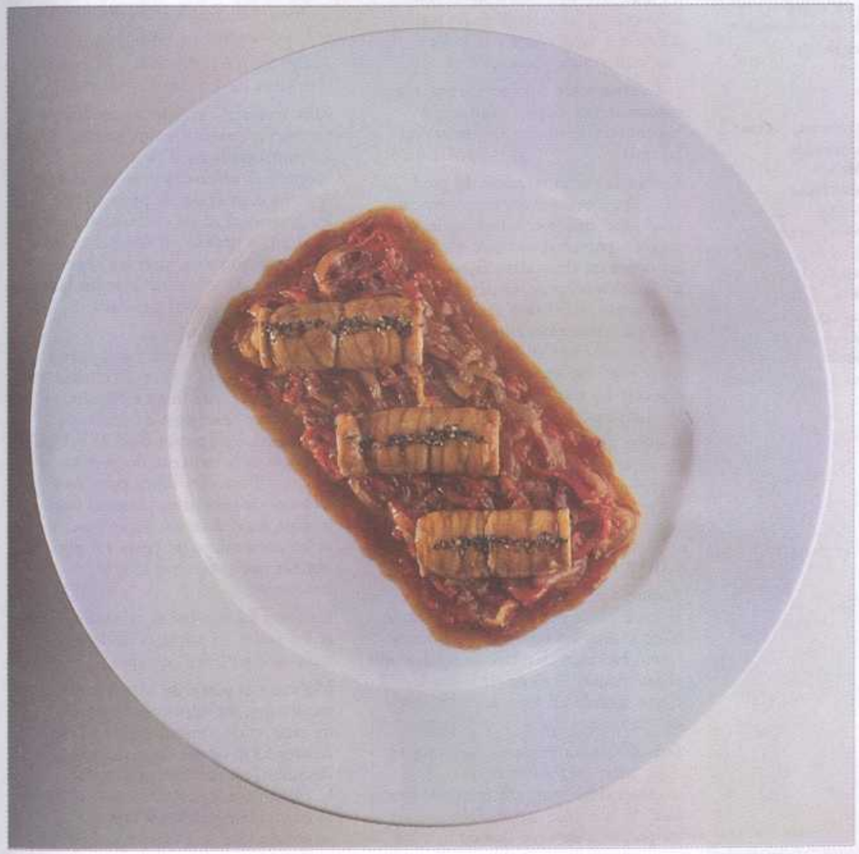


Finition et Présentation

Au terme de la cuisson, laisser reposer les alouettes, les décanter délicatement et les déficeler.

Passer la piperade dans un chinois étamine pour récupérer le jus, ajouter à ce dernier le jus de veau et laisser cuire le mélange sur feu doux jusqu'à ce que sa consistance soit sirupeuse. Rouler les alouettes dans cette sauce et les glacer légèrement.

Assaisonner la piperade de piment d'Espelette et la dresser au centre des assiettes, puis répartir les alouettes sur la piperade et verser un cordon de sauce autour. Arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement, parsemer quelques grains de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et servir aussitôt.



Paillard de veau et cèpes sur la braise

sauce – condiment de moutarde – cèpes

Pour 4 personnes

Ingrédients

800 G	DE VEAU PRIS DANS LA NOIX
4	CÈPES DE 70 G PIÈCE
	HUILE D'OLIVE POUR CUISSON
	HUILE D'OLIVE POUR ASSAISONNEMENT
	FLEUR DE SEL

Condiment

200 G	DE CÈPES BIEN FERMES
10 G	DE MOUTARDE DE MEAUX
10 G	DE MOUTARDE DE DIJON
30 CL	DE JUS DE VEAU
8	PÉTALES DE TOMATE CONFITE
3	GOUSSES D'AIL
1	BRINDILLE DE THYM
50 G	DE POITRINE DE PORC SÉCHÉE
300 G	DE GRAISSE DE CANARD

Préparation du veau et des cèpes

Tailler 4 fines tranches de veau, de 160 g pièce et d'une épaisseur de 5 mm, dans le sens contraire à celui des fibres de la viande.

Disposer les tranches de noix de veau entre deux feuilles de plastique légèrement mouillées, les batter pour les réduire à une épaisseur régulière de 3 mm et les découper en rond à l'aide d'un pochoir à la taille des assiettes de service.

Les débarrasser ensuite sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, les couvrir de film et les conserver au frais.

Retirer la partie terreuse du pied des cèpes, brosser les champignons sous l'eau froide courante et les essuyer avec du papier absorbant. Tailler les cèpes en deux dans le sens de la hauteur, puis les détailler en copeaux de 1 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline ; ne garder que les tranches entières, celles où le pied est attaché à la tête, et réserver les parures pour la confection du condiment.

Ranger délicatement les copeaux de cèpe sur une feuille de papier sulfurisé, les recouvrir d'un film et les conserver au frais.

Cuisson des paillards

Assaisonner les paillards de fleur de sel et les enduire généreusement d'huile d'olive, puis les poser sur la grillade (préalablement chauffée au maximum) et les plaquer légèrement à l'aide d'une spatule en Inox afin de bien les marquer.

Lorsqu'ils sont marqués, les tourner d'un quart de tour et finir le quadrillage avant de marquer l'autre face de la même façon. Débarrasser les paillards de veau dès qu'ils sont cuits sur une grille en Inox, et les servir aussitôt. Il est toutefois important de ne pas les ferrer ; ce plat paraît et est très simple à réaliser, mais il faut être extrêmement vigilant.

Confection du condiment

Prélever les têtes des cèpes et les tailler en salpicon régulier, puis les débarrasser dans un récipient en Inox, les couvrir d'un film et les conserver au frais.

Tailler les pieds des cèpes en tranches régulières de 1,5 cm d'épaisseur.

Faire fondre la graisse de canard dans un sautoir pouvant contenir côte à côte les tranches de pied de cèpe et les parures réservées précédemment. Ajouter la poitrine de porc séchée, les gousses d'ail en chemise et le thym. Lorsque la graisse est fondue et qu'elle est bien parfumée, saler les cèpes, les ranger dans le sautoir et les laisser confire sur feu doux pendant 45 minutes.

Dès que les cèpes sont cuits, retirer le récipient de la source de chaleur et les laisser reposer durant 10 minutes, puis retirer l'excédent de graisse de canard, les gousses d'ail, la brindille de thym et le morceau de poitrine de porc. Passer les cèpes cuits avec leur eau de végétation dans un bol mixeur, les réduire en purée lisse et les passer dans un tamis fin pour obtenir une purée très lisse et homogène.

Egoutter les pétales de tomate confite et les tailler en salpicon de la même taille que les têtes de cèpe.

Mélanger la purée de cèpes, les deux moutardes, les salpicons de têtes de cèpe et de tomates confites, et ajouter 15 cl de jus de veau chaud. Rectifier l'assaisonnement et réserver le condiment, qui sera couvert d'un film et mis au bain-marie ; il faut que sa consistance soit légèrement sirupeuse.



Finition et Présentation

Tartiner le fond des assiettes de service de condiment à la moutarde et aux cèpes, dresser les paillards au centre et ranger de manière harmonieuse les copeaux de cèpes par-dessus.

Arroser d'un bon filet d'huile d'olive pour assaisonnement, parsemer quelques grains de fleur de sel et donner un bon tour de moulin à poivre, puis ajouter un cordon de jus de veau autour du condiment et servir aussitôt.



Chapon de Bresse

la **poitrine truffée** sous la peau la veille
puis **cuite** longuement **au four,** les **cuisses en boudin** de Noël

Pour 6 personnes



Ingrédients

1	chapon de Bresse de 4 kg
20 cl	de fond blanc de volaille
50 cl	de jus de volaille
50 g	de truffes noires du Périgord
36	girolles prêtes à l'emploi
80 g	de carottes
80 g	d'oignons paille
3	gousses d'ail
50 g	de céleri-branche
1	brindille de thym
1/2	feuille de laurier
220 g	de beurre
	queues de persil
	fleur de sel

Boudins blancs

300 g	de chair de volaille
25 cl	de lait cru
1	œuf de 60 g
3 cl	de porto rouge
4 cl	de jus de truffe
15 g	de fécule de pomme de terre
2 g	de truffe écrasée
12 g	de sel fin
1,5 g	de poivre du moulin
60 g	de beurre
15 g	de carotte
10 g	d'oignon
10 g	de blanc de poireau
1	brindille de thym
1/2	feuille de laurier
1	gousse d'ail
	queues de persil

Sauce

15 g	de parures de truffe noire
10 g	d'échalote
2 cl	de cognac
2 cl	de porto blanc
3 cl	de jus de truffe
15 cl	de crème double
	fleur de sel

Préparation du chapon

Dénerver les cuisses du chapon, flamber ce dernier et retirer la fourchette. Sectionner la tête et le cou, puis vider entièrement la volaille ; conserver toutes les parures de carcasse pour la cuisson du bateau.

Lever les cuisses, en prenant soin de laisser un maximum de peau sur le coffre afin de pouvoir le recouvrir entièrement lors de la cuisson et en veillant à ne pas oublier les sot-l'y-laisse sur la carcasse. Les cuisses seront utilisées pour la confection des boudins blancs. Couper, à l'aide d'une paire de ciseaux, de chaque côté de la colonne pour ne garder que le bateau. Concasser toutes les parures.

Brosser les truffes sous l'eau froide courante, les essuyer dans un torchon propre et sec, puis les éplucher et tailler 20 belles lamelles identiques de 2 mm d'épaisseur : 10 d'entre elles seront glissées sous la peau des filets, les 10 autres seront taillées en fine julienne pour la finition du plat, et les parures serviront à confectionner la sauce.

Décoller délicatement la peau et glisser 10 lames de truffe entre la chair et la peau. Brider le bateau, le recouvrir d'une feuille de papier absorbant humide et le plier dans du papier film, puis le conserver au frais pendant 24 h au minimum avant de le mettre en cuisson.

Boudins blancs

Tailler la carotte, l'oignon et le blanc de poireau en salpicon régulier.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym et le laurier.

Faire fondre 20 g de beurre dans un sautoir et laisser suer sans coloration le salpicon de légumes avec le bouquet garni et la gousse d'ail en chemise éclatée.

Dès que les éléments de la garniture sont cuits, mouiller avec le lait et porter à ébullition, puis retirer de la source de chaleur et laisser infuser.

Lorsque le lait est refroidi, le débarrasser dans une petite casserole en le filtrant à l'aide d'un chinois étamine.

Dénerver entièrement la chair de volaille, la passer deux fois à la grille fine du hachoir et la mettre dans le bol glacé d'un mixeur, puis la réduire en une purée extrêmement lisse. Ajouter l'assaisonnement, la fécule, le jus de truffe, le porto et l'œuf, mixer de nouveau et ajouter le lait bouillant. Continuer de mixer, jusqu'à ce que l'appareil prenne la consistance d'une crème pâtissière. Débarrasser alors dans un saladier en Inox, ajouter la truffe écrasée et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Munir une poche d'une douille lisse de 1 cm de diamètre et mettre l'ensemble de l'appareil à boudins blancs dans la poche, puis déposer 20 petits boudins de 4 cm de longueur sur une feuille de papier film parfaitement étalée.

Rouler le film pour y enfermer les boudins, les ficeler à chaque extrémité et percer légèrement le film à l'aide d'une aiguille de couturière.

Faire chauffer de l'eau à 80 °C dans une grande casserole et pocher les boudins pendant 3 minutes avant de les laisser refroidir dans leur bain de cuisson.

Mise en cuisson de la poitrine

Eplucher, laver et égoutter la carotte, l'oignon et le céleri-branche, puis les tailler en salpicon régulier. Incorporer 200 g de beurre, préalablement ramolli, au salpicon de légumes de manière à obtenir une pâte homogène, et assaisonner celle-ci de fleur de sel.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym et le laurier. Eclater les gousses d'ail sans les éplucher.

Dans une cocotte suffisamment grande, étaler la carcasse concassée du chapon. Ajouter le bouquet garni et les gousses d'ail, puis recouvrir le bateau de la volaille avec la totalité du beurre au salpicon de légumes.

Mettre le chapon dans un four froid et porter la température à 160 °C : la farce va fondre tout doucement, et ainsi nourrir parfaitement les suprêmes. Cuire pendant environ 1 h 15, en arrosant sans cesse le chapon de son beurre.

Au terme de la cuisson, sortir le bateau du chapon de la cocotte, le déposer sur une grille et le laisser reposer au chaud.

Dégraisser le récipient de cuisson et décoller les sucs avec le fond blanc de volaille, puis laisser réduire à glace et mouiller avec le jus de volaille. Cuire pendant 20 minutes sur feu doux, en maintenant un léger frémissement et en écumant le plus souvent possible, puis retirer de la source de chaleur et laisser infuser durant 10 minutes. Verser le jus dans une petite casserole en le filtrant à l'aide d'un chinois étamine, ajouter les girolles préalablement rissolées dans 20 g de beurre et conserver au chaud.



Confection de la sauce

Eplucher, laver et ciseler finement l'échalote.

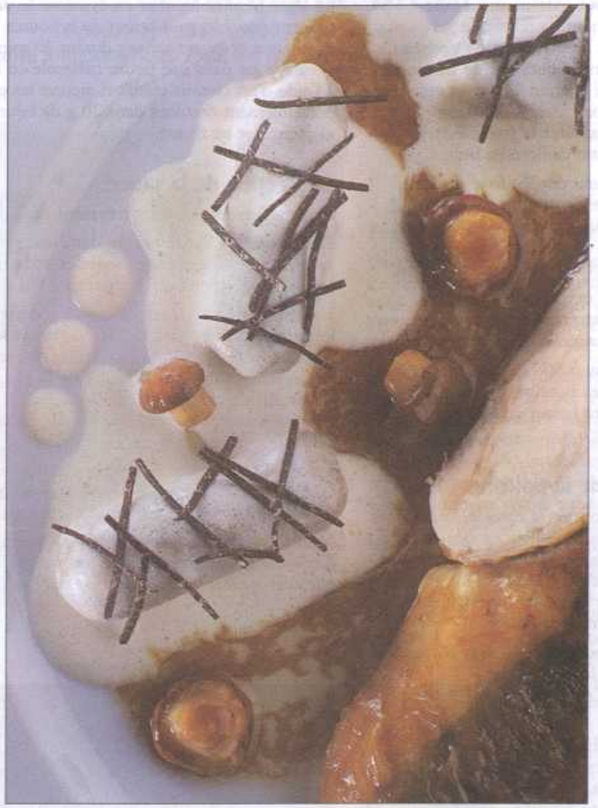
Faire fondre 20 g de beurre dans une petite sauteuse, ajouter l'échalote ciselée et la faire suer la laisser suer pendant 2 minutes à feu doux.

Flamber avec le cognac, le laisser réduire, ajouter le porto blanc et faire réduire de nouveau. Mouiller alors avec le jus de truffe et cuire pendant 5 minutes sur le bord de la plaque du fourneau, en maintenant un léger frémissement et en écumant le plus souvent possible.

Incorporer la crème double et poursuivre la cuisson comme précédemment pendant 10 minutes avant de rectifier l'assaisonnement.

Mettre la sauce hors du feu, la laisser infuser à couvert et la filtrer à l'aide d'un chinois étamine ; elle doit avoir une couleur légèrement ivoire.





Finition et Présentation

Dans une poêle noire, faire fondre le reste de beurre, le chauffer jusqu'à ce qu'il devienne noisette et y saisir les boudins, préalablement sortis de leur film, en leur donnant une légère couleur blonde et régulière.

Lever les suprêmes sur le bateau, tailler chacun d'eux en 3 morceaux identiques et les dresser sur les assiettes.

Egoutter les boudins sur une grille en Inox et les répartir sur les assiettes. Emulsionner la sauce au Bamix avec 20 g de beurre, puis en napper les boudins et parsemer la julienne de truffe par-dessus.

Donner un tour de moulin à poivre sur les suprêmes, parsemer quelques grains de fleur de sel et servir le jus de cuisson du bateau avec les girolles devant les convives.

Jambonnette de volaille de Bresse

farcie au **vert, pommes** Berny

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson des jambonnettes

Vérifier que la peau soit coupée suffisamment large afin de pouvoir fermer aisément les jambonnettes.

Flamber les cuisses soigneusement, retirer les nerfs et sectionner l'ergot ainsi que les doigts, à l'exception de celui du milieu dont on coupera seulement l'ongle à la façon d'une cuisse de volaille « grande entrée ».

Désosser entièrement les cuisses par l'intérieur, en incisant dans le gras de cuisse et en veillant à ne pas percer la peau. Dégager le fémur, la rotule, la tête du tibia et celle du péroné, recouper à l'aide d'une scie afin de ne pas éclater l'os et enlever les gros nerfs qui restent.

Assaisonner l'intérieur des cuisses de fleur de sel et de poivre du moulin, puis remplir ces jambonnettes de farce, rabattre par-dessus la partie où se trouvent les sot-l'y-laisse en tirant bien la peau et fermer à l'aide de bâtonnets de bois.

Assaisonner les jambonnettes de fleur de sel, les mettre dans un sac de cuisson sous vide rétractable et ajouter le beurre noisette froid. Tirer le sac sous vide, en veillant à ne pas le percer avec les os.

Porter de l'eau à ébullition dans une casserole et y plonger les jambonnettes durant 5 secondes. Les ressortir délicatement et les refroidir aussitôt dans un bain d'eau glacée, puis les mettre en cuisson à une température ambiante de 68 °C pendant 3 heures.

A terme, plonger de nouveau les jambonnettes dans un bain d'eau glacée pour les refroidir rapidement.

Confection de la farce

Eplucher l'oignon blanc et le faire suer dans une sauteuse, à couvert et sans lui donner de coloration, avec une noix de beurre. Lorsqu'il est fondant, le débarrasser et le refroidir aussitôt.

Séparer les petits lobes de ris de veau et les éplucher.



Ingrédients

4	cuisses de volaille de Bresse
40 cl	de jus de volaille
30 g	de beurre
20 g	de beurre noisette
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Farce

500 g	de verts de blette
500 g	de pousses d'épinard
40 g	d'oignon blanc
200 g	de févettes
100 g	de poitrine de porc séchée
20 g	de pignons de pin
100 g	de ris de veau braisés
100 g	de foies blonds de volaille
1	œuf
2 cl	de jus de volaille réduit à glace
20 g	de beurre
	huile d'olive pour cuisson
	gros sel gris de mer
	fleur de sel

Pommes Berny

400 g	d'appareil à pommes dauphine
20 g	de truffe noire du Périgord
1/4	de botte de persil plat
80 g	de jambon de Jabugo
100 g	de purée de truffes
200 g	d'amandes effilées
1/2	botte de ciboulette
3 l	d'huile de pépins de raisin

Hacher au couteau la moitié des foies blonds de volaille et couper le reste en morceaux de la même taille que les lobes de ris de veau.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et saisir ces morceaux de foie, en les gardant rosés, puis les égoutter et les assaisonner de fleur de sel et du poivre du moulin.

Laver, égoutter et essorer les verts de blette et les pousses d'épinard. Faire chauffer 1 cm d'eau dans une cocotte, ajouter une poignée de gros sel gris, porter l'eau à ébullition et y plonger les blettes et les épinards. Dès qu'ils sont tombés, les égoutter dans une passoire et les recouvrir de cubes de glace afin de stopper la cuisson, et ainsi leur conserver une belle couleur verte. Les presser ensuite fermement pour en extraire le maximum d'eau, puis les concasser finement à l'aide d'un couteau.

Ecosser et éplucher les févettes.

Retirer la couenne ainsi que le cartilage de la poitrine de porc, puis détailler cette dernière en petits lardons de 2 mm de côté.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et torréfier les pignons en leur donnant une belle coloration blonde.

Casser l'œuf et le fouetter légèrement.

Mélanger les épinards, les blettes, les foies de volaille hachés, l'œuf, les févettes, la fondue d'oignons, les lardons, les pignons de pin torréfiés, le salpicon de foie de volaille, les lobes de ris de veau braisés et le jus de volaille préalablement fondu. Rectifier l'assaisonnement et mélanger de nouveau.

Pommes Berny

Laver la truffe sous l'eau froide courante en la brossant. L'essuyer dans un torchon propre et sec, l'éplucher et l'écraser sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une fourchette.

Tailler le jambon de Jabugo en brunoise.

Effeuiller le persil, le laver, l'essorer et le ciseler finement.

Mélanger l'appareil à pommes dauphine, la brunoise de jambon, la truffe écrasée et le persil ciselé, puis rectifier l'assaisonnement, corner le récipient et le recouvrir d'un film étirable.

Laver la ciboulette, la sécher et la tailler en bâtonnets réguliers de 2 cm de longueur.

Torréfier les amandes effilées au four à 140 °C jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle coloration blonde et régulière.



Finition et Présentation

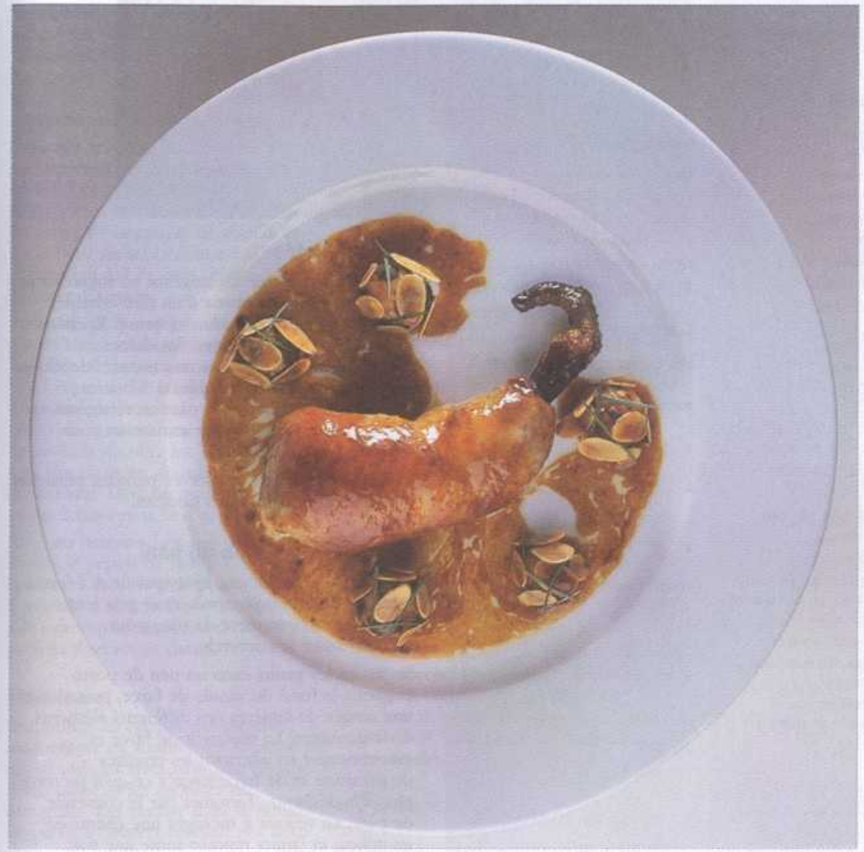
Sortir les jambonnettes de leur sac de cuisson, les égoutter et les éponger. Faire chauffer un filet d'huile et le beurre dans une cocotte en fonte et saisir les jambonnettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, puis ajouter le jus de volaille et finir de les chauffer en les arrosant sans cesse avec le jus qui réduit de façon à bien les glacer.

Porter l'huile de pépins de raisin à 160 °C. À l'aide de deux cuillères à entremets, façonner l'appareil à pommes Berny en boules de la grosseur d'une noix et plonger directement ces dernières dans la friture. Les cuire en deux fois pour qu'elles puissent bien gonfler, et les retourner à l'aide d'une fourchette si nécessaire.

Lorsqu'elles sont toutes remontées à la surface, qu'elles sont d'une couleur blonde et régulière, qu'il n'y a plus de bulles qui s'en échappent et qu'elles sont bien croustillantes, les égoutter à l'aide d'une écumoire et les déposer sur une feuille de papier absorbant.

Détendre la purée de truffes avec un peu de jus de volaille, y rouler les pommes Berny une à une de manière à bien les enrober, puis les paner avec le mélange d'amandes effilées et de ciboulette ciselée.

Sortir les jambonnettes de la cocotte, les disposer sur les assiettes chaudes après avoir retiré les bâtonnets de bois et ajouter les pommes Berny. Verser un cordon de jus de glaçage autour, donner un bon tour de moulin à poivre et parsemer quelques grains de fleur de sel, puis servir aussitôt.



Pâté en croûte de volaille de Bresse

et de foie gras en gelée à la truffe noire

Pour 1 pâté (16 personnes environ)

Ingrédients

Pâte feuilletée

Détrempe

410 g	de farine
180 g	de beurre
60 g	de beurre cuit
7 cl	d'eau
45 g	de blanc d'œuf
5 cl	de cognac
8,5 g	de sel fin

Tourage

180 g	de beurre

Farce

760 g	d'échine de porc
400 g	de noix de veau
200 g	de lard gras
20 cl	de crème fraîche
4 cl	de cognac
4 cl	de madère
500 g	de chair de volaille (cuisses de canard et de poulet)
100 g	de farce à gratin
18 g	de sel fin par kilo de farce
2 g	de poivre blanc du moulin par kilo de farce

Farce à gratin

20 g	de lard cru
100 g	de grillade de porc
100 g	de foies de volaille
1	gousse d'ail
1,5 cl	de cognac
10 cl	de vin rouge

Garniture

250 g	de foie gras taillé en lanières
200 g	de lard gras coupé en lanières
4	filets de canard détaillés en lanières
2	belles truffes noires coupées en bâtonnets
4	filets de volaille taillés en lanières
75 cl	de gelée de volaille

Finition et Présentation

Au moment de servir, donner un tour de moulin à poivre blanc sur la tranche et servir le reste de gelée à part.

Ce pâté peut, indifféremment, se consommer à l'apéritif ou être servi avec une petite salade truffée et du jus de volaille vinaigré.



Pâte feuilletée

Faire la détrempe en mélangeant les ingrédients, mettre en carré et couvrir d'un film étirable, puis laisser reposer pendant 1 heure. Enchâsser la détrempe dans le beurre (les deux préparations doivent avoir une texture identique) et donner deux tours doubles à 2 heures d'intervalle, en mettant la pâte au réfrigérateur après chaque tour. Donner ensuite un tour simple avant de détailler.

Cette pâte peut être conservée pendant plusieurs jours après les deux tours doubles.

Montage et cuisson du pâté

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 4 à 6 mm et chemiser le moule, après avoir pris soin de garder suffisamment de pâte pour confectionner le couvercle.

Se passer les mains dans un peu de porto et garnir le fond du moule de farce, puis ajouter une rangée de lanières des différents éléments de la garniture. La recouvrir de farce et recommencer en alternant les couches de garniture et de farce jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'ingrédients. Terminer par le couvercle de pâte, en veillant à ménager une cheminée au milieu, et laisser reposer toute une nuit.

Sortir le pâté 1 heure avant de le cuire, l'enfourner à 220 °C et le laisser cuire à 180 °C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 65 °C.

Au terme de la cuisson, laisser reposer et refroidir le pâté. Couler la gelée avant qu'il ne soit complètement froid, et ne le servir que le lendemain.

Poitrine de volaille de Bresse

cuisinée en cocotte de fonte, morilles, asperges vertes et lard paysan, les cuisses en grattons croustillants

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson des poulardes

Flamber et vider les poulardes. Lever les coffres des volailles et les brider en bateau. Dénerver les cuisses, les couper à la jointure et réserver les pilons ainsi que les carcasses pour confectionner un jus de volaille.

Désosser les gras de cuisse, les parer parfaitement et les assaisonner de fleur de sel. Les conditionner dans des sacs de cuisson sous vide avec une brindille de thym, de la graisse de volaille et de la fleur de sel (soudure à 6,8 et pression à 3,2), puis cuire à 62 °C pendant 2 heures.

Au terme de la cuisson, rafraîchir aussitôt les cuisses dans un bain d'eau glacée. Les rôtir sur la peau uniquement afin de les dorer et de les rendre croustillantes. Dégraisser le sautoir en cours de cuisson, verser le vinaigre de xérès et décoller les sucs de cuisson, puis ajouter le jus de volaille et laisser caraméliser. Détailler alors dans chaque cuisse 2 bâtonnets de 1 x 6 cm.

Rôtir les bateaux dans une cocotte avec l'huile de pépins de raisin. Terminer la cuisson avec 40 g de beurre moussant, 5 gousses d'ail écrasées et quelques brindilles de thym frais, débarrasser sur une grille et réserver au chaud.

Garniture

Sectionner les queues des morilles, les nettoyer en supprimant la partie terreuse, puis les laver dans une bassine d'eau claire et les égoutter sur une grille. Les pocher dans le bouillon de poule à couvert et à feu très doux durant 20 minutes. Au terme de cette cuisson, filtrer le bouillon à l'aide d'un linge étamine.

Nettoyer les têtes des morilles avec un pinceau, les laisser égoutter sur une grille et les essorer sur un linge. Faire fondre une noix de beurre dans un sautoir chaud et y étuver les morilles à feu très doux. Dès qu'elles ont rendu leur eau de végétation, verser le bouillon filtré bien chaud et cuire pendant 10 minutes.



Egoutter les champignons, les refroidir en cellule et filtrer le jus de cuisson. Au dressage, lier les morilles dans ce jus de cuisson, ajouter une noix de beurre, donner un tour de moulin à poivre et acidifier d'un trait de jus de citron.

Sectionner les asperges pour ne garder que 6 cm de pointe, les éplucher au couteau et supprimer les folioles, puis les laver dans une bassine d'eau glacée et les attacher en bottes. Les cuire très rapidement dans de l'eau salée, les refroidir à glace et les sécher sur un linge de cuisine.

Rouler les tranches de poitrine autour des asperges jusqu'à 1 cm du bourgeon, les rôtir dans du beurre moussant en leur donnant une légère coloration blonde et les assaisonner de poivre du moulin.

Finition et Présentation

Réchauffer les bateaux de volaille dans une cocotte de fonte avec 50 g de beurre moussant, 5 gousses d'ail écrasées et le bouquet de thym frais, couvrir la cocotte et apporter en salle.

Répartir les morilles, les asperges et les bâtonnets de cuisse dans les assiettes, puis les napper de jus de cuisson et découper les suprêmes de volaille devant les convives.

Ingrédients

2	poulardes de Bresse de 1,7 kg pièce
40 g	de graisse de volaille
90 g	de beurre
10	gousses d'ail en chemise
3 cl	de vinaigre de xérès
4 cl	de jus de volaille
1	bouquet de thym frais
	huile de pépins de raisin
	fleur de sel

Garniture

800 g	d'asperges vertes demoiselles (soit 20 asperges)
100 g	de poitrine paysanne (soit 20 tranches)
600 g	de morilles fraîches calibrées à 4 cm (soit 200 g de morilles cuites et égouttées)
45 g	de beurre
20 cl	de bouillon de poule
1	citron
	fleur de sel

Poulette de Bresse truffée en vessie

sauce Albufera, légumes au pot, tartufi di Alba

Pour 2 personnes

Ingrédients

1	volaille de Bresse de 1,7 kg
1	vessie de porc
1 cl	de porto blanc
1 cl	de madère
0,5 cl	de cognac
5 cl	de bouillon de poule
10 g	de graisse de foie gras
30 g	de truffe blanche d'Alba parée
	vinaigre de vin blanc
	fleur de sel

Sauce Albufera

1	carcasse de volaille
30 cl	de bouillon de poule
1 cl	de porto blanc
1 cl	de madère
0,5 cl	de cognac
10 cl	de crème fleurette
30 g	de beurre
50 g	de foie gras cuit
5 g	de parures de truffe blanche
	huile de truffe blanche
	fleur de sel

Légumes au pot

2	carottes moyennes avec leurs fanes
1	cœur de céleri coupé en deux
2	poireaux moyens
2	navets avec leurs fanes
2	cébettes
1 cl	de vinaigre de Barolo
50 g	de beurre
1 l	de bouillon de poule

Préparation et cuisson de la volaille

Laisser tremper la vessie de porc durant 48 heures sous l'eau courante, en la frottant de temps à autre pour détacher les impuretés, et la rincer pour finir avec du vinaigre de vin blanc.

Habiller la volaille : ne conserver qu'un doigt sur les pattes et brûler ces dernières afin de retirer la première peau, puis tirer les nerfs des cuisses et sectionner le bout des manchons. Vider la volaille, retirer les parties grasses et sortir le bréchet.

Hacher ensemble le foie et le cœur de la volaille, les rissoler dans la graisse de foie gras et les égoutter dans une passoire fine pour enlever l'excédent de matière grasse. Lorsque ce hachis est froid, en tartiner l'intérieur de la volaille, assaisonner celle-ci de 5 g de fleur de sel et la brider en deux fois.

Conditionner la volaille dans une poche de cuisson sous vide avec le porto, le madère, le cognac et le bouillon de poule (soudure à 6,8 et pression à 2,8), puis la pocher dans une ambiance à 80 °C pendant 60 minutes.

Au terme de la cuisson, glisser la volaille dans la vessie de porc, ajouter une pincée de fleur de sel sur les suprêmes et une partie du jus de cuisson (réserver le reste pour réaliser la sauce). Fermer la vessie hermétiquement et cuire dans de l'eau frémissante pendant 15 minutes.



Sauce Albufera

Découper la carcasse de volaille en gros morceaux, la mettre dans une cocotte en fonte et ajouter le bouillon de poule, puis couvrir et cuire au four à 120 °C pendant 1 h 30.

Faire réduire les alcools des trois quarts.

Passer ensemble le foie gras de canard cuit avec le beurre à travers un tamis.

A terme, passer le jus au chinois et le faire réduire afin de corser le goût. Ajouter la réduction des alcools, le jus de cuisson réservé et la crème, puis réduire légèrement avant d'incorporer le mélange de beurre et de foie gras.

Vanner la sauce, l'assaisonner et ajouter quelques gouttes d'huile de truffe. La mixer afin de lui donner une consistance très crémeuse, puis la filtrer avant d'ajouter les parures de truffe blanche.

Légumes au pot

Eplucher les carottes et les navets. Nettoyer les poireaux et les cébettes. Enlever les premières tiges du cœur de céleri et couper ce dernier en deux en ne gardant que 7 cm de hauteur.

Cuire tous les légumes dans le bouillon de poule, et les sortir au fur et à mesure de leur cuisson.

Réduire le bouillon de cuisson, lui incorporer 50 g de beurre en fouettant et l'acidifier d'un trait de vinaigre de Barolo.

Remettre les légumes dans le bouillon beurré et les réchauffer tout en les glaçant.

Finition et Présentation

Présenter la volaille sur un légumier ovale et l'arroser de bouillon brûlant. Proposer les légumes en plat Escoffier et la sauce à part, en cassolette.

Servir aussitôt et râper la truffe blanche devant les convives.



Poulette nourrie au grain

truffée à l'ancienne et fourrée de **foie gras, concombres, radis, asperges** et quartiers de **tomate** assaisonnés au **vinaigre de Barolo**

Pour 2 dodines soit 16 personnes



Ingrédients

2	poulettes de Bresse de 1,7 kg pièce
1	échalote taillée en fines rouelles
	fleur de thym
1 cl	d'huile d'olive
2 cl	de vin blanc
4	morilles fraîches à farcir
240 g	de magret de canard coupé en lanières
150 g	de jambon de Jabugo détaillé en tranches épaisses, puis en lanières
2	gros lobes de foie gras de canard
115 g	de truffes taillées en bâtonnets
10 cl	de gelée de volaille
3 cl	de jus de volaille
	cognac
	jus de truffe
	fleur de sel

Farce

680 g	de farce mousseline
50 g	de foies de pigeon ou de canard sauvage
75 g	de foies blonds
150 g	de lard gras de Colonna
300 g	de filets de volaille
300 g	de foie gras frais de canard
5 cl	de jus de truffe
14 g	de sel par kilo de farce
2 g	de poivre par kilo de farce

Farce mousseline

200 g	de cuisses de volaille
1	blanc d'œuf
250 g	de crème fleurette

Salade

16	petites asperges vertes coupées en quatre à cru
50 g	de févettes écossées
8	oignons nouveaux taillés en rouelles
150 g	de copeaux de concombre
2	cébettes
50 g	d'olives taggiasca
32	quartiers de tomate
1	botte de radis
100 g	de pousses de feuille de chêne
50 g	de roquette en bouquets
5 cl	de vinaigrette au jus de truffe

Confection des dodines

Couper le pied des morilles et les laver plusieurs fois afin d'éliminer tout le sable. Les emplir de farce mousseline nature, les assaisonner de fleur de sel et les cuire au four vapeur à 85 °C.

Flamber et habiller les poulettes, puis les désosser en commençant par l'arrière et les ouvrir par le dos ; veiller à ce tous les os soient enlevés. Faire mariner les volailles pendant 12 heures avec les rouelles d'échalote, l'huile d'olive, le vin blanc et de la fleur de thym.

Débarrasser des éléments de la marinade et assaisonner les chairs de fleur de sel et de poivre du moulin avant de tartiner les poulettes de farce. Disposer ensuite, par-dessus, les lanières de magret de canard, celles de jambon et les bâtonnets de truffe, le tout préalablement roulé dans du cognac et du jus de truffe, puis ajouter les morilles farcies ainsi que les lobes de foie gras.

Rouler les volailles sur elles-mêmes pour les reconstituer, et les envelopper de papier film en les serrant de façon à leur redonner leur forme initiale (il est également possible de les coudre par l'arrière).

Conditionner les dodines sous vide (soudure à 6 et pression à 2,8) et les cuire par immersion d'eau en ambiance à 61 °C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 60 °C. Au terme de cette cuisson, les refroidir en glace et les laisser reposer pendant 24 heures.

Farce

Passer 75 g de foie gras et les foies blonds au hachoir muni de la grille fine. Couper le lard gras et les filets de volaille en dés de 5 mm de côté. Couper le reste de foie gras cru en dés, faire sauter ces derniers dans une poêle et les égoutter.

Mélanger tous ces ingrédients et ajouter la farce mousseline, les foies de pigeon crus hachés, le jus de truffe, du poivre du moulin et de la fleur de sel

Farce mousseline

Hacher finement les cuisses de volaille, les assaisonner de sel et ajouter le blanc d'œuf. Passer la préparation au robot-coupe, puis à travers un tamis à grille très fine, monter la mousse avec la crème fleurette sur de la glace et l'assaisonner.

Finition et Présentation

Mélanger tous les ingrédients de la salade et les assaisonner de vinaigrette au jus de truffe.

Découper les dodines devant les convives, entourer les tranches d'un cordon de jus de volaille mélangé à un peu de vinaigrette et ajouter la salade ainsi qu'une cuillerée de gelée de volaille.

Accompagner le tout de tranches de pain de campagne grillées au feu de bois.



Poularde de Bresse

la **poitrine** à la **rôtissoire,**
les **cuisses** en **cocotte** lutée aux **citrons confits, olives roses**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	volailles de Bresse
5 cl	d'huile de pépins de raisin
50 g	de beurre
6	gousses d'ail
1	bouquet de thym frais
25 g	de graisse de volaille
6	pimientos del Piquillo
12	pétales de tomate confite
12	oignons nouveaux
24	olives roses
8	rubans de zeste de citron confit
12	cébettes
16 cl	de jus de volaille

Pâte à luter

600 g	de farine de blé
140 g	de blancs d'œufs
140 g	d'œufs entiers
5 g	de sel fin
10 g	de sucre semoule
6 g	de romarin frais haché

Mélange d'épices

2 g	de graines de coriandre
2 g	de poivre noir en grains
4 g	de piment d'Espelette
1 g	de safran en pistil

Lamelles de citron confit

2	citrons de Menton
1	carré de sucre

Préparation et cuisson des poulardes

Flamber et vider les poulardes. Lever les coffres et les brider en bateau. Dénerver les cuisses, les couper à la jointure et réserver les pilons ainsi que les carcasses pour confectionner un jus de volaille.

Conditionner les gras de cuisse dans des sacs pour cuisson sous vide avec 1 brindille de thym, la graisse de volaille et de la fleur de sel (pression à 6,8 et soudure à 3,2). Les cuire à 62 °C pendant 2 heures, puis les rafraîchir aussitôt dans un bain d'eau glacée.

Arroser les coffres des volailles d'huile de pépins de raisin et les cuire à la rôtissoire. A terme, les débarrasser sur une grille et les réserver au chaud.

Epépiner les pimientos del Piquillo et les raidir dans une poêle avec 1 gousse d'ail écrasée et 1 brindille de thym frais jusqu'à ce qu'ils prennent une légère coloration blonde.

Caraméliser les oignons nouveaux dans un sautoir ; les garder fondants.

Egoutter les pétales de tomate confite.

Enlever les premières feuilles des cébettes, les saisir dans un sautoir, puis les couvrir et terminer la cuisson au four.

Dénoyauter les olives roses.

Pâte à luter

Dans la cuve d'un batteur, mélanger la farine, le sel, le sucre et le romarin haché. Faire tourner, ajouter petit à petit les œufs et les blancs d'œufs, puis laisser tourner jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve.

Mélange d'épices

Hacher ensemble très finement la coriandre, le poivre et le piment d'Espelette. Passer le mélange dans une passoire très fine pour obtenir de la poudre, et ajouter le safran concassé.



Lamelles de citron confit

Eplucher à vif 1 citron, le tailler en fines lamelles à l'aide d'un couteau à lame fine et disposer ces dernières sur une plaque antiadhésive. Presser l'autre citron et porter à ébullition le jus obtenu avec le sucre, puis en badigeonner les lamelles de citron à l'aide d'un pinceau et les faire confire au four à 130 °C pendant 2 heures.

Finition et Présentation

Caraméliser les gras de cuisse dans un sautoir, les glacer avec un trait de jus de volaille et les parer de façon à leur donner une forme régulière.

Lier tous les éléments de la garniture d'un trait de jus de volaille et les disposer harmonieusement dans une cocotte en verre. Poser les gras de cuisse sur la garniture, ajouter les lamelles de citron confit par-dessus et assaisonner avec le mélange d'épices. Luter la cocotte, puis passer au four à 220 °C pendant 7 minutes.

Réchauffer les bateaux des volailles dans une cocotte avec du beurre moussant, 5 gousses d'ail en chemise écrasées et le bouquet de thym frais.

Assaisonner le reste de jus de volaille avec les épices et les sucs de cuisson des citrons confits, et le présenter à part, en cassolette.

Découper les bateaux de volaille devant les convives, les dresser sur les assiettes avec la garniture de la cocotte lutée et saucer de jus de volaille.

Poulette de Bresse en fricassée

aux **gyromitres** et **morilles** légèrement **crémés**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	poulettes de Bresse de 1,6 kg pièce
4 cl	d'huile d'olive
150 g	de beurre
40 cl	de jus de volaille
3	gousses d'ail
1	branche de thym
	queues de persil
8 cl	de vin blanc sec
50 g	de crème fouettée
600 g	de morilles prêtes à l'emploi
600 g	de gyromitres prêts à l'emploi
70 g	d'échalotes ciselées
15 cl	de crème fleurette
1	citron

Flamber les poulettes, leur retirer la fourchette et les vider. Lever les cuisses, en veillant bien à prendre les sot-l'y-laisse.

Séparer les pilons des gras de cuisse et couper, à l'aide d'une petite scie, 1 cm avant l'articulation qui sépare le pilon de la patte afin qu'il se manchonne tout seul au cours de la cuisson.

Retirer la colonne vertébrale et la fourchette. Couper à l'aide d'une petite scie 1 cm en dessous de l'articulation séparant l'aileron de l'aile. Couper au milieu du suprême de manière à ne garder que le morceau d'aile le plus charnu, où se trouve l'os, tout en gardant attachés les os de la cage thoracique. Garder les pointes des suprêmes.

Faire sauter à l'huile d'olive et au beurre les morceaux de poulette préalablement assaisonnés. Démarrer la cuisson du côté de la peau, puis ajouter les gousses d'ail en chemise.

Une fois la coloration atteinte, tourner les morceaux et finir la cuisson de l'autre côté. A terme, débarrasser la volaille et la laisser reposer sous une feuille de papier d'aluminium.

Dégraisser le récipient de cuisson, déglacer au vin blanc et réduire à sec. Ajouter alors le jus de poulet et laisser réduire, puis passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.

Faire suer l'échalote ciselée au beurre dans une casserole. Ajouter les morilles et un peu de gros sel, et cuire à couvert pendant environ 20 minutes.

Cuire les gyromitres de la même façon. Lorsqu'ils sont cuits, ajouter les morilles et faire réduire le jus de cuisson.

Faire également réduire la crème fleurette dans une petite casserole, ajouter le jus de cuisson des champignons et amener la sauce à consistance.



Finition et Présentation

Rassembler morilles, gyromitres et morceaux de volaille, puis laisser étuver à couvert pendant 10 minutes et ajouter la crème fouettée au dernier moment. Rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt.

Poulette de Bresse en pojarski

pommes paille



Pour 4 personnes

Ingrédients

400 g	de blancs de volaille de Bresse
200 g	de pain de mie rassis
30 cl	de crème liquide
70 g	de beurre
30 cl	de beurre clarifié
4	os de manchon d'aile de volaille
	fleur de sel
	piment d'Espelette
	paprika
	farine

Panure à l'anglaise

2	œufs frais
1 cl	de lait
2 cl	de sauce de soja
200 g	de farine de blé tamisée
500 g	de chapelure blanche
	huile d'olive
	fleur de sel

Jus vert

1	botte de persil plat
2 cl	de fond blanc de volaille
1/2	citron jaune
	gros sel gris de mer

Pommes paille

600 g	de pommes de terre de Montagne
2 l	de beurre clarifié
	fleur de sel

Préparation des « pojarski »

Gratter les os des manchons pour les mettre à blanc. Les blanchir fortement dans de l'eau bouillante, les refroidir, les égoutter et les éponger dans un torchon propre et sec.

Sortir le beurre, le tailler en petits cubes et le laisser ramollir légèrement.

Retirer la croûte du pain de mie et le tailler en cubes réguliers de 6 mm de côté. Mettre ces derniers dans un saladier en Inox, les recouvrir de crème liquide et couvrir le récipient de film étirable. Lorsque le pain de mie est bien imbibé de crème, le faire s'égoutter dans une passoire (sans presser).

Dénerver entièrement les blancs de volaille, les tailler en petits morceaux et les assaisonner de fleur de sel, de piment d'Espelette et d'une pointe de paprika.

Commencer à les hacher avec une grosse feuille de boucher. Ajouter les cubes de pain de mie imbibés de crème et continuer de hacher tout en mélangeant avec la feuille, puis incorporer pour finir les cubes de beurre, petit à petit. Lorsque la farce est lisse et bien homogène, la débarrasser dans un saladier en Inox, la couvrir d'un film et la conserver au frais pendant 15 minutes.

Diviser la farce en 4 parts d'environ 200 g pièce et mouler celles-ci en forme de suprême de volaille, avec un côté charnu, arrondi, et un côté plus fin, en pointe. Les ranger sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et piquer un os de manchon dans chacune d'elles, puis les couvrir d'un film et les mettre en cellule de surgélation pour qu'elles durcissent bien.

Panure à l'anglaise

Casser les œufs dans un saladier, les mélanger avec un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel, du poivre du moulin, le lait et la sauce de soja. Débarrasser la préparation dans une plaque en Inox en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine.

Etaler la farine en une couche régulière dans une autre plaque.

Etaler de la même manière la chapelure dans une troisième plaque.

Remodeler légèrement, si nécessaire, les « pojarski » et les rouler dans la farine, puis les placer dans un tamis et secouer ce dernier délicatement afin de retirer l'excédent de farine.

Les passer un à un dans l'anglaise pour les enrober, les égoutter à l'aide d'une fourchette et les essuyer. Les mettre directement dans la chapelure et les enrober entièrement de cette dernière avant de les modeler une dernière fois. Les ranger alors à plat sur une feuille de papier sulfurisé, les uns à côté des autres, et les conserver au frais.

Pommes paille

Eplucher les pommes de terre, les tailler en gros cubes en faisant le moins de parures possible et les passer à la mandoline munie de la lame à pommes paille. Les laisser ensuite tremper pendant 2 heures dans un récipient d'eau froide afin d'extraire le maximum de fécule, en changeant souvent l'eau ou en laissant couler un filet d'eau froide dans le récipient.

Faire fondre le beurre clarifié dans un récipient haut et le porter à 160 °C.

Egoutter délicatement les pommes paille sur un torchon propre et sec. Bien les sécher, puis en plonger un tiers dans le bain de friture et les cuire en les remuant délicatement à l'aide d'une araignée. Lorsqu'elles commencent à prendre une belle coloration blonde et régulière, les égoutter sur une feuille de papier absorbant et les assaisonner aussitôt de fleur de sel. Renouveler l'opération avec le deuxième tiers des pommes paille, puis avec le troisième. Changer le papier absorbant aussi souvent que nécessaire pour que les pommes de terre soient les plus sèches possible, et les conserver dans un endroit tiède.

Confection du jus vert

Effeuiller, laver et essorer le persil plat. Le plonger dans de l'eau salée bouillante, puis l'égoutter dans une passoire et ajouter des cubes de glace afin de stopper la cuisson et de fixer la chlorophylle.

Lorsque les feuilles de persil sont froides, les essorer, les concasser légèrement et les passer dans un cutter, puis sur un tamis fin pour obtenir une purée lisse. Débarrasser, couvrir d'un film et conserver dans un endroit frais.



Finition et Présentation

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle antiadhésive et y saisir les « pojarski » en leur donnant une belle coloration blonde et régulière.

Faire chauffer le jus vert sur feu doux sans le porter à ébullition, en le détendant avec du fond blanc de volaille, puis le monter légèrement à l'huile d'olive et ajouter un filet de jus de citron.

Dresser les « pojarski » sur les assiettes, disposer un beau buisson de pommes paille sur le côté et entourer le tout d'un cordon de jus vert. Donner un tour de moulin à poivre, parsemer quelques grains de fleurs de sel et servir aussitôt.

Poulette de Bresse truffée

blettes mijotées au **jus**,
sauce Albufera, les **cuisses** en **caillettes**

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 volaille de Bresse de 1,7 kg
- 1 vessie de porc
- 1 cl de porto blanc
- 1 cl de madère
- 0,5 cl de cognac
- 5 cl de bouillon de poule
- 2 cl de jus de truffe
- 30 g de graisse de foie gras
- 50 g de truffes noires râpées à cru
- vinaigre d'alcool
- huile de truffe
- fleur de sel
- 20 g de truffe noire écrasée
- 2 cl de jus de truffe
- 1/2 botte de cerfeuil ciselée
- 1/2 botte de ciboulette ciselée
- 4 cl de sauce Périgueux
- graisse de volaille

Caillettes

- 50 g de noix de veau hachée fin
- 50 g de chair de volaille hachée fin
- 30 g de foie gras de canard haché fin
- 30 g de lard de Colonna haché fin
- 80 g de foies de volaille hachés au couteau
- 80 g de foie gras de canard coupé en gros dés et saisi
- 50 g de cuisse de volaille fondante cuite sous vide et coupée en dés
- 30 g de lard de Colonna taillé en dés
- 60 g d'oignons blancs ciselés puis sués
- 40 g de dés de mie de pain trempés dans 100 g de crème liquide
- 2 cl de jus de volaille réduit

Garniture

- 1 pied de blettes
- 50 g de moelle de bœuf
- 10 cl d'huile d'olive pour cuisson
- 100 g de beurre
- 50 cl de fond blanc de volaille
- 5 cl de sauce crème
- 5 cl de jus de volaille
- 1 gousse d'ail

Sauce Albufera

- 1 carcasse de volaille
- 30 cl de bouillon de poule
- 1 cl de porto blanc
- 1 cl de madère
- 0,5 cl de cognac
- 10 cl de crème fleurette
- 30 g de beurre
- 50 g de foie gras cuit
- 5 cl d'alcool de truffe
- fleur de sel

Préparation et cuisson de la volaille

Faire tremper la vessie de porc durant 48 heures dans l'eau courante, en la frottant de temps à autre pour détacher les impuretés, et la rincer pour finir avec du vinaigre d'alcool.

Habiller la volaille en ne laissant qu'un doigt sur les pattes, brûler ces dernières afin de retirer la première peau, tirer les nerfs des cuisses et sectionner le bout des manchons. Vider la volaille, retirer les parties grasses et sortir la fourchette. Passer 3 lames de truffe dans l'huile de truffe et les glisser sous la peau des suprêmes.

Hacher ensemble le foie et le cœur de la volaille. Les poêler dans la graisse de foie gras avant de les égoutter dans une passette pour enlever l'excédent de matière grasse. A froid, tartiner l'intérieur de la volaille de ce hachis et l'assaisonner de 5 g de fleur de sel.

Brider la volaille en deux fois et la conditionner dans une poche de cuisson sous vide avec le porto, le madère, le cognac, le jus de truffe et le bouillon de poule (pression à 5 et soudure à 2,8). La pocher pendant 60 minutes à 80 °C, puis la refroidir en glace.

A la réclame, la réchauffer pendant 30 minutes à 80 °C avant de la glisser dans la vessie de porc avec une partie du jus de cuisson (réserver le reste du jus de cuisson pour réaliser la sauce). Ajouter une pincée de fleur de sel sur les suprêmes, fermer la vessie hermétiquement et cuire dans de l'eau frémissante pendant 15 minutes.

Garniture

A l'aide d'un couteau d'office, séparer le vert des côtes de blette.

Retirer tous les filaments apparents des côtes, puis ébarber les extrémités ainsi que les bords de façon à les égaliser. Tailler dans les côtes 10 rectangles biseautés de 7 x 3 cm et les réserver au fur et à mesure dans une bassine d'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Faire fondre la moelle dans un sautoir de cuivre à fond étamé avec l'huile d'olive, ajouter les côtes de blette égouttées et les faire suer à blanc sans coloration. Mouiller à peine à hauteur avec le fond blanc de volaille bouillant, ajouter le beurre, préalablement détaillé en petites parcelles, et cuire à couvert avec un léger frémissement.

Au terme de la cuisson, les blette doivent être fondantes et enrobées de leurs sucs. Les débarrasser dans un plat et les mettre à refroidir, puis enrober de sauce crème 6 biseaux de côte de blette, et de jus de volaille les 4 autres.

Supprimer les plus grosses nervures des verts et les tomber dans une noix de beurre noisette en les remuant à l'aide d'une fourchette piquée d'ail.

Caillettes

Préparer tous les ingrédients de la farce, les mélanger à froid dans un saladier posé sur de la glace et rectifier l'assaisonnement.

Chemiser des cercles à tartelette de 6 cm de diamètre, les emplir de farce à ras bord et cuire à la vapeur à 85 °C pendant 30 minutes.

Démouler les caillettes, puis les envelopper dans une partie des verts de blette ; les chauffer au four et les lustrer de graisse de volaille fondue.

Sauce Albufera

Découper la carcasse de volaille en gros morceaux, la mettre dans une cocotte en fonte et ajouter le bouillon de poule, puis couvrir et cuire au four à 120 °C pendant 1 h 30.

Faire réduire les alcools des trois quarts.

Passer ensemble le foie gras de canard cuit et le beurre à travers un tamis.

A terme, passer le jus au chinois et le faire réduire afin de corser le goût. Ajouter la réduction des alcools, le jus de cuisson réservé et la crème, puis réduire légèrement avant d'incorporer le mélange de beurre et de foie gras.

Vanner la sauce, l'assaisonner et ajouter quelques gouttes d'alcool de truffe. La mixer afin de lui donner une consistance très crémeuse, puis la filtrer.





Finition et Présentation

Présenter la volaille sur un légumier ovale, l'arroser de bouillon brûlant et servir la sauce Albufera à part, en cassolette.

Dresser les côtes de blette à l'assiette en alternant celles à la sauce crème et celles roulées dans le jus de volaille de façon à former un éventail. Ajouter pour finir un petit bouquet de verts de blette et râper le reste de truffe.

Napper les caillettes de sauce Périgueux, puis les présenter à part, sur une assiette à entremets.

Poulette de Bresse au pot farcie à l'ancienne

légumes entiers, **gros sel gris de mer,**
bouillon de cuisson **lié** de **truffes**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	volailles de Bresse de 1,5 kg pièce
4 l	de bouillon de poule
40 g	de purée de truffes
4 cl	de jus de truffe
4 cl	de porto
4 cl	de cognac
4 cl	de madère
100 g	de beurre

Farce

1	cœur de volaille coupé en petits dés et saisi
1	foie de volaille taillé en petits dés et saisi
100 g	de chair de volaille coupée en petits dés et saisie
50 g	de foie gras de canard coupé en petits dés à cru
50 g	de cèpes taillés en dés et assaisonnés d'huile d'olive à cru
50 g	d'échalotes ciselées puis étuvées
1,5 cl	de bouillon de poule réduit à glace
100 g	de mie de pain trempée dans du lait
3 cl	de crème fleurette
3	jaunes d'œufs
1 c. à s.	de cerfeuil concassé
1 c. à s.	de persil plat concassé
10 g	de truffe noire hachée finement

Garniture

2	céleris-branches
4	grosses carottes
8	petits poireaux
4	navets longs avec leurs fanes
2 l	de bouillon de poule
3 cl	d'huile d'olives très mûres
50 g	de beurre
1,5 cl	de vinaigre de Barolo



Préparation et cuisson des volailles

Flamber les volailles, les vider et détailler la pointe des ailerons. Laisser le doigt du milieu sur les pattes, puis plonger ces dernières dans l'eau bouillante et retirer la peau. Réserver les foies et les cœurs pour la farce, et assaisonner l'intérieur des volailles de gros sel.

Mélanger tous les ingrédients de la farce à froid, et l'assaisonner de sel et de poivre du moulin.

Farcir les volailles et les brider en entrée, en veillant à ce que les coutures soient hermétiques.

Porter à ébullition le bouillon de poule dans une casserole, ajouter le jus de truffe ainsi que les alcools, puis pocher les volailles à frémissement durant 1 heure.

A terme, réduire 1 litre du bouillon de cuisson dans une sauteuse afin de le corser. Le lier avec la purée de truffes, puis l'émulsionner avec le beurre à l'aide d'un Bamix.

Garniture

Eplucher, nettoyer et laver tous les légumes. Conserver le cœur des céleris et le couper en deux dans le sens de la hauteur.

Cuire les légumes dans le bouillon de poule à feu doux, puis les sortir au fur et à mesure de leur cuisson.

Prélever 15 cl du jus de cuisson des légumes, ajouter le vinaigre de Barolo et lier avec le beurre et un trait d'huile d'olive dans une sauteuse posée sur feu doux.





Finition et Présentation

Saucer les légumes de jus vinaigré et les servir dans un plat Escoffier bien chaud. Les dresser à l'assiette et les saupoudrer de gros sel.

Découper les poulettes devant les convives, disposer les morceaux dans les assiettes et les saucer de bouillon de cuisson à la truffe.

Poulette de Bresse

cuite longuement comme une royale, sauce civet



Pour 4 personnes

Ingrédients

8	cuisses de volaille
8	fines tranches de lard de Colonna
2	sommités de thym frais
4	graines de genièvre concassées
25 g	de pieds de cèpe
25 g	d'échalote
3 cl	de vin rouge très corsé
8	grains de poivre noir
	fleur de sel

Sauce civet

3,8 kg	de carcasses de volaille
15 cl	d'huile de pépins de raisin
80 g	de beurre
500 g	d'échalotes taillées en grosses rouelles
3	têtes d'ail en chemise
1	bouquet garni
10	baies de genièvre
15 g	de poivre noir en grains
10 cl	de cognac
2,25 l	de vin rouge
	vinaigre de vin rouge

Première liaison

5	gousses d'ail
1	échalote
80 g	de foies de volaille
50 g	de cœurs de volaille

Deuxième liaison

5 cl	de sang de volaille
80 g	de foies de volaille
60 g	de foie gras
30 g	de crème double

Préparation et cuisson de la volaille

Dégraisser légèrement les cuisses de volaille et les manchonner. Les assaisonner de fleur de sel, de poivre en grains, de thym et de genièvre, entourer chacune d'elles d'une tranche de lard et les conditionner dans un sac de cuisson sous vide avec le reste de la garniture et le vin rouge (pression à 5 et soudure à 2,8).

Cuire pendant 14 heures dans une ambiance à 62 °C par immersion, puis refroidir rapidement en glace, ouvrir les sacs et égoutter les cuisses. Conserver le jus de cuisson.

Sauce civet

Amener le vin rouge à ébullition, flamber pour enlever l'acidité et retirer du feu.

Caraméliser les carcasses de volaille dans une grande cocotte avec l'huile de pépins de raisin et le beurre, bien pincer afin d'obtenir un maximum de sucs, puis ajouter les échalotes ainsi que l'ail en chemise, et laisser cuire.

Déglacer avec le cognac, mouiller avec le vin et cuire la sauce à feu doux, en la dépouillant. Ajouter ensuite les épices et le bouquet garni, couvrir et cuire au four à 130 °C pendant 6 heures.

Passer le liquide de cuisson à travers un chinois en appuyant bien pour exprimer tous les sucs, puis le filtrer à l'aide d'un chinois étamine. Le verser dans une sauteuse, le porter à ébullition et ajouter le jus de cuisson réservé.

Hacher les 5 gousses d'ail, l'échalote, les cœurs et les foies de volaille. Lier le jus obtenu précédemment avec cette première liaison et le laisser cuire à petit frémissement pendant 1 heure.

Pendant ce temps, mixer les foies de volaille avec le sang, mixer le foie gras avec la crème, puis mélanger les deux préparations jusqu'à l'obtention d'une pâte très lisse.

Au terme de la première liaison, passer la sauce au chinois étamine et la laisser réduire sur feu doux pendant environ 15 minutes, en la dépouillant des impuretés et en la dégraissant si nécessaire.

Prélever 30 cl de sauce, les verser dans la deuxième liaison et bien mélanger, puis reverser le tout dans la sauce, fouetter doucement pour mélanger et cuire à la nappe. Au terme de cette cuisson, filtrer la sauce à l'aide d'un chinois étamine et assaisonner d'un trait de cognac, d'un trait de vinaigre de vin rouge et de poivre du moulin.

Finition et Présentation

Effilocher les cuisses à l'aide d'une pince, en veillant à respecter le sens des fibres.

Chauffer la volaille effilochée dans un récipient au bain-marie, la lier avec un peu de sauce et l'assaisonner de poivre du moulin. La dresser dans des assiettes creuses et la napper généreusement de sauce civet, puis l'assaisonner de poivre mignonnette et servir aussitôt.



Poulette de Bresse en fricassée

au vinaigre de vin vieux, gratin de macaroni

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	poulettes de Bresse de 1,6 kg pièce
100 g	de beurre
1 l	de suc de tomate
20 cl	de jus de volaille
3	gousses d'ail
2	branches d'estragon
1	brindille de thym
1/2	feuille de laurier
	queues de persil
50 cl	de vinaigre de vin vieux
8 cl	de vin blanc sec
12	sommités d'estragon
	fleur de sel
	huile d'olive pour cuisson
	huile d'olive pour assaisonnement

Gratin de macaroni

20	zitone, ou macaroni
40 g	de beurre
30 g	de farine
50 cl	de lait
200 g	de crème double
5 cl	de jus de truffe
30 g	de parmesan râpé
2 l	de bouillon de poule
	fleur de sel

Préparation des poulettes

Flamber les poulettes et les vider.

Lever les cuisses, en veillant à bien prendre les sot-l'y-laisse, et séparer le pilon du gras de cuisse. Couper, à l'aide d'une petite scie, 1 cm avant l'articulation qui sépare le pilon de la patte afin qu'il se manchonne tout seul au cours de la cuisson.

Retirer la colonne vertébrale ainsi que la fourchette, et prélever les ailes en séparant les ailerons et en gardant entiers les suprêmes attachés à l'os du bréchet.

Cuisson de la fricassée

Confectionner un bouquet garni avec le thym, le laurier, les queues de persil et les branches d'estragon.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte suffisamment grande pour recevoir tous les morceaux de poulette, préalablement assaisonnés de fleur de sel, sans qu'ils se chevauchent.

Les saisir en leur donnant une belle coloration blonde et régulière sur toutes les faces. Ajouter le beurre et les gousses d'ail en chemise, puis finir la coloration.

Dégraisser entièrement la cocotte et la déglacer une première fois avec un filet de vinaigre de vin vieux. Bien enrober chacun des morceaux de volaille en les roulant dans le caramel obtenu lors du déglaçage des sucs de cuisson.

Dès que le vinaigre est réduit à sec, remettre un filet de vinaigre de vin vieux et rouler de nouveau les morceaux de volaille dans le caramel, puis renouveler six ou sept fois cette opération.

Ajouter ensuite le bouquet garni, les gousses d'ail en chemises éclatées, le suc de tomate, le vin blanc et le jus de volaille. Porter à ébullition, écumer et laisser infuser doucement la fricassée sur le bord de la plaque du fourneau, à couvert, sans aucune ébullition.

Il est important de vérifier la cuisson des différents morceaux de volaille, chacun d'eux nécessitant une durée de cuisson différente.

A terme, les décanter à l'aide d'une fourchette, les disposer dans un sautoir, les couvrir et les garder dans un endroit tempéré. Découper les suprêmes en tranches et les remettre dans le sautoir.

Redonner une ébullition à la sauce, rectifier l'assaisonnement et la passer au gros chinois dans le sautoir où se trouvent les morceaux de poulette. Couvrir et maintenir au chaud.

Gratin de macaroni

Faire fondre 30 g beurre dans une sauteuse, ajouter la farine et laisser cuire pendant 5 minutes à feu très doux, en remuant sans cesse. Lorsque le roux commence à dextréniser et à faire comme des sommités de chou-fleur (on dit alors qu'il fleurit), mettre la sauteuse sur un lit de glace afin de le refroidir complètement.

Verser alors, en remuant au fouet, le lait bouillant assaisonné de sel sur le roux froid de manière à créer un choc thermique pour éviter la formation de grumeaux.

Cuire la béchamel à feu doux pendant 10 minutes, puis la retirer de la source de chaleur, ajouter la crème double et verser le jus de truffe. Rectifier l'assaisonnement et transvaser la sauce dans un sautoir, en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine. La tamponner avec une noix de beurre piquée au bout d'une fourchette pour éviter qu'une croûte ne se forme sur le dessus.

Cuire les macaroni dans le bouillon de poule pendant 9 minutes, puis les égoutter, les mettre dans le sautoir de la béchamel et finir la cuisson sur un feu très doux en les roulant dans la sauce.

Les couper à une longueur de 15 cm et les ranger, encore chauds, en les collant bien droits par deux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les napper de sauce, les parsemer de parmesan râpé et les gratiner sous la salamandre.





Finition et Présentation

Dresser une aile, un gras de cuisse et un pilon sur chaque assiette et encadrer cette fricassée de macaroni.

Saucer généreusement les morceaux de volaille et les parsemer de quelques sommités d'estragon. Arroser d'un filet d'huile d'olive pour assaisonnement, donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Poulette de Bresse en fricassée

aux **écrevisses** « pattes rouges »,
jus de cuisson à peine **crémé**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	poulettes de Bresse de 1,7 kg pièce
4	brindilles de thym
5	gousses d'ail
20	grosses écrevisses « pattes rouges »
1/2	bouquet de persil
50 g	de beurre d'écrevisse
5 cl	d'huile de pépins de raisin
75 g	de beurre doux
12	lamelles de truffe noire
1	botte de cerfeuil
30 g	de crème montée
5 cl	de jus de truffe
	huile d'olive pour cuisson
	fenouil sec
	poivre noir

Sauce volaille-écrevisse

1,5 kg	de parures de volaille
16	têtes d'écrevisse
300 g	d'échalotes taillées en rouelles
1	tête d'ail
2 c. à s.	de concentré de tomates
3	tomates coupées en quartiers
20 cl	de vin blanc
5 cl	de cognac
1 l	de fumet de homard
50 cl	de jus de volaille
1	botte de basilic
	huile d'olive pour cuisson



Préparation et cuisson des poulettes

Flamber et vider les volailles. Lever les cuisses, les dénerver et les couper en deux à la garniture. Manchonner les pilons et retrousser la peau au niveau des jointures, puis les maintenir en forme à l'aide d'un bâtonnet de bois. Sectionner les deux jointures des gras de cuisse, dégraisser légèrement ces derniers, les racler sur l'os central et les ficeler. Réserver les bateaux.

Saisir vivement les pilons et les gras de cuisse dans un sautoir avec un trait d'huile d'olive, puis refroidir rapidement en cellule.

Conditionner sous vide les pilons de volaille avec 1 brindille de thym, 1/2 gousse d'ail et 2 cl de sauce volaille-écrevisse (pression à 2,8 et soudure à 6,8). Procéder de même pour les gras de cuisse, puis pour les ailes et enfin pour les ailerons.

Mettre en cuisson les pilons et les gras de cuisse dans un bain-marie à 72 °C pendant 3 heures. Cuire les ailes et les ailerons dans un bain-marie à 61 °C, pendant 3 heures pour les ailes et pendant 2 heures pour les ailerons. Au terme des cuissons, rafraîchir rapidement les morceaux de volaille dans de l'eau glacée.

Cuisson des écrevisses

Séparer le corps de la tête des écrevisses.

Cuire les pinces pendant 2 minutes dans un court-bouillon aromatisé de fenouil sec et de poivre noir.

Rôtir les queues dans une cocotte avec de l'huile d'olive pendant 3 minutes. Au terme de la cuisson, ajouter 3 gousses d'ail en chemise écrasées et le demi-bouquet de persil, et laisser infuser dans la cocotte couverte d'un linge humide durant 10 minutes.

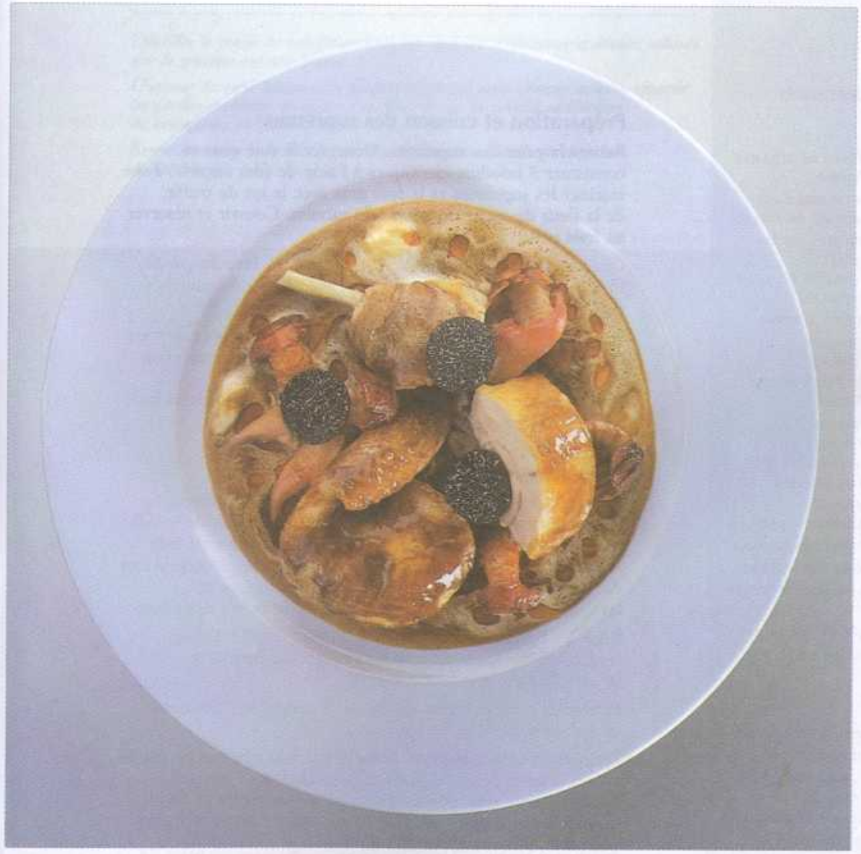
Après refroidissement, décortiquer les pinces et les queues, puis les raidir dans du beurre d'écrevisse au moment de l'emploi.

Sauce volaille-écrevisse

Faire suer les parures de volaille dans une cocotte en fonte avec un trait d'huile d'olive.

Ajouter les têtes d'écrevisse, préalablement concassées, et faire caraméliser le tout. Ajouter alors les rouelles d'échalote, les gousses d'ail en chemise éclatées, le concentré de tomates et les quartiers de tomate fraîche. Faire suer le tout, puis déglacer avec le cognac, ajouter le vin blanc et laisser réduire.

Mouiller avec le jus de volaille et le fumet de homard, porter à ébullition et laisser cuire pendant environ 1 heure à petite ébullition. Au terme de la cuisson, la sauce doit être sirupeuse et perlée de quelques particules de graisse. Ajouter pour finir le basilic en infusion pendant 1 heure, puis filtrer la sauce à l'aide d'un chinois étamine et réserver.



Finition et Présentation

Rôtir les bateaux des volailles dans une cocotte en fonte avec 50 g de beurre et 3 cl d'huile de pépins de raisin.

Rissoler les morceaux de volaille cuits sous vide dans une sauteuse avec un filet d'huile de pépins de raisin et 25 g de beurre, déglacer la sauteuse avec un peu de sauce volaille-écrevisse et glacer les morceaux de poulette au four avant de les débarrasser sur une grille.

Déglacer le sautoir avec le reste de sauce volaille-écrevisse et le jus de truffe, faire réduire, puis filtrer la sauce à l'aide d'un chinois étamine et la marbrer avec la crème fouettée.

Dresser à l'assiette les différents morceaux de volaille, les saucer généreusement et les parsemer de pluches de cerfeuil. Répartir les lamelles de truffe et servir aussitôt.

Volaille de Bresse en gelée

à la **truffe noire** et au **foie gras**

Pour 4 personnes

Ingrédients

3	suprêmes de volaille de Bresse
1	lobe de foie gras de canard de 500 g
75 g	de truffes noires détaillées en lamelles de 3 mm d'épaisseur
4 cl	de jus de truffe
1 cl	de vinaigre de Barolo
3	cuisses de volaille de Bresse
70 g	de graisse de volaille
50 g	de julienne de cornichons
40 g	de julienne de truffes noires
50 g	d'échalotes ciselées
15 cl	de gelée de volaille
4 cl	de vinaigrette au jus de truffe
3 cl	de jus de volaille
	fleur de sel

Garniture

50 g	de pousses d'épinard
21	rouelles d'échalote
250 g	de girolles prêtes à l'emploi
3 cl	de jus de citron
3 cl	de jus de truffe
20 g	de truffe hachée
3 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement

Préparation et cuisson des suprêmes

Retirer la peau des suprêmes. Dénerver le foie gras et constituer 3 boudins identiques à l'aide de film étirable. Faire mariner les suprêmes et le foie gras avec le jus de truffe, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Couvrir et réserver au frais pendant 2 heures.

Chemiser un moule carré de 17 cm de côté avec du papier film et le remplir en alternant couches de volaille, couches de foie gras et couches de truffe.

Recouvrir le moule de papier film, puis le conditionner sous vide (soudure à 6 et pression à 2,8) et cuire par immersion d'eau dans une ambiance à 59 °C pour atteindre une température à cœur de 58 °C. Au terme de cette cuisson, refroidir en glace pendant 24 heures.

Préparation et cuisson des cuisses

Retirer les nerfs des cuisses. Piquer ces dernières avec la pointe d'un couteau, les badigeonner de graisse de volaille fondue à l'aide d'un pinceau et les conditionner sous vide (soudure à 6 ; pression à 2,8). Les cuire par immersion d'eau dans une ambiance à 60 °C pendant 2 heures, puis les refroidir en glace et séparer les gras de cuisse des pilons.

Rôtir les pilons sur la peau dans un filet d'huile d'olive, les caraméliser dans un trait de vinaigre de Barolo et les détailler en gros bâtonnets.

Enlever la peau des gras de cuisse et couper ces derniers en tranches.

Emincer finement la peau, la mélanger à la julienne de truffes noires, à celle de cornichons et aux échalotes émincées. Assaisonner le tout de vinaigrette au jus de truffe et de jus de volaille, et donner un tour de moulin à poivre.

Répartir les tranches de gras de cuisse au fond de grandes tasses Versailles, déposer par-dessus la garniture en julienne, napper de gelée de volaille et terminer par 2 bâtonnets de pilon.

Garniture

Mélanger le jus de citron, le jus de truffe, la truffe hachée et 2 cl d'huile d'olive, puis ajouter les girolles et les laisser mariner.

Laver les pousses d'épinard. Les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, ajouter les rouelles d'échalote et bien mélanger.

Finition et Présentation

Détailler le pressé de volaille en tranches de 2 cm d'épaisseur et dresser celles-ci sur de grandes assiettes plates.

Disposer un petit bouquet de pousses d'épinard dans chaque assiette, répartir les girolles marinées et saucer d'un trait de jus de volaille additionné de vinaigrette au jus de truffe.

Servir les tasses Versailles à part et présenter avec des toasts de pain de campagne.



Poulet jaune des Landes

jus et **garniture** façon **basquaise**

Pour 2 personnes

Ingrédients

1	poulet jaune des Landes de 1,8 kg
1	gousse d'ail
1	brin de romarin
1	petit bouquet de thym
20 cl	de jus de volaille
2 l	de bouillon de poule
	huile d'olive pour cuisson
	fleur de sel

Garniture

Pommes de terre à la moelle

6	pommes de terre (charlotte)
6	canons de moelle de bœuf bien blanche
800 g	de graisse de canard
30 g	de beurre
1	gousse d'ail
1	brindille de thym
	fleur de sel
	poivre mignonnette

Basquaise

100 g	d'oignons blancs
100 g	de poivron vert
100 g	de poivron jaune
100 g	de poivron rouge
50 g	de bâtonnets d'ail confit
100 g	de tomate fraîche
1	bouquet garni (thym, queues de persil)
10	feuilles de basilic
50 g	de jambon de Jabugo taillé en julienne
1	gousse d'ail
	huile d'olive pour cuisson

Préparation et cuisson du poulet

Flamber, vider et habiller le poulet. Le brider, après avoir pris soin de mettre à l'intérieur la gousse d'ail écrasée, le thym, le romarin et 1 cuillerée à soupe de fleur de sel.

Plonger la volaille dans une casserole de bouillon de poule à 85 °C, vérifier que le bouillon arrive juste à hauteur des cuisses et laisser cuire jusqu'à ce que la température de ces dernières atteigne 42 °C.

Egoutter alors le poulet. L'arroser d'un filet d'huile d'olive, l'assaisonner de sel fin et le mettre à la broche, puis le laisser cuire pendant 20 minutes à feu modéré. Au terme de la cuisson, la température des suprêmes doit être de 56 °C, celle des cuisses de 72 °C, et la volaille doit être bien dorée.

Garniture

Pommes de terre à la moelle

Eplucher et laver les pommes de terre, les tailler en forme de bouchon, creuser l'intérieur à l'aide d'un emporte-pièce rond et tailler l'une des extrémités en biseau.

Faire confire les pommes de terre dans la graisse de canard avec le thym et la gousse d'ail en chemise écrasée.

Au terme de la cuisson, égoutter les pommes, les dorer au beurre dans une poêle en fonte et les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Au moment de servir, garnir l'intérieur des pommes de terre de moelle, préalablement pochée, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre mignonnette.

Basquaise

Eplucher les oignons et les émincer.

Brûler les poivrons et supprimer la peau noircie.

Tailler les poivrons en lanières.

Dans une cocotte en fonte, faire suer l'oignon et les poivrons avec un trait d'huile d'olive, puis ajouter la gousse d'ail en chemise écrasée et le bouquet garni. Couvrir et faire cuire au four à 140 °C jusqu'à ce que la garniture soit légèrement confite.

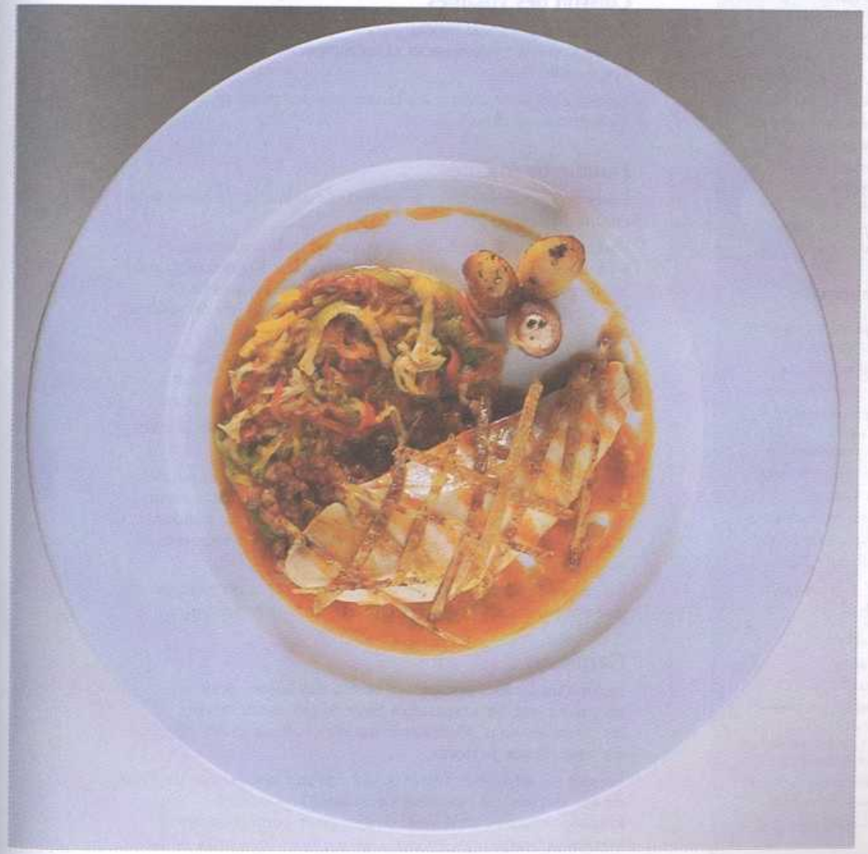
Au terme de la cuisson, ajouter les tomates, préalablement mondées, épépinées et taillées en lanières, la julienne de jambon, les bâtonnets d'ail confit et des sommités de basilic.



Finition et Présentation

Rectifier l'assaisonnement de la basquaise et la dresser dans un plat Escoffier.

Débrider la volaille, la découper devant les convives et débarrasser les suprêmes de leur peau. Emincer finement cette dernière et la disperser sur les suprêmes, saucer généreusement de jus de volaille et servir aussitôt.



Volaille jaune des Landes

fourrée d'**aromates,** fondue de **tomates confites,**
olives et **origan, panisses** et salade de **laitue**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	volailles jaunes des Landes de 1,4 kg pièce
3	gousses d'ail
2	branches de fenouil sec
4	branches de marjolaine
1	branche de romarin
1	feuille de sauge
1	feuille de laurier
1	brindille de thym
2 c. à s.	d'olives noires à l'huile dénoyautées
	queues de persil
	fleur de sel

Fondue de tomates

10	tomates en grappes bien mûres
5 cl	d'huile d'olive
2	branches d'origan
20	olives noires à l'huile dénoyautées
5 cl	de jus de volaille
	fleur de sel
	sucre en poudre
	vinaigre de Barolo
	tabasco

Garniture

2	laitues
2	citrons
12	panisses
20	feuilles de basilic frites dans de l'huile de pépins de raisins à 120 °C
	huile d'olive pour assaisonnement
	fleur de sel

Préparation des volailles

Flamber les volailles, les habiller comme pour une volaille rôtie et les vider. Dénerver les cuisses et flamber les pattes pour retirer la fine peau qui les recouvre. Assaisonner l'intérieur des volailles de fleur de sel et de poivre du moulin.

Eclater les gousses d'ail sans les éplucher.

Fourrer les volailles avec tous les aromates, en finissant par les olives noires, les brider et les conserver en chambre froide pendant 2 jours.

Cuisson des volailles

Rôtir les volailles à la broche pendant 45 minutes, en les arrosant fréquemment et en récupérant la graisse qui s'en écoule.

Lorsqu'elles sont cuites, les laisser reposer pendant 10 minutes au chaud.

Fondue de tomates

Laver les tomates, retirer le pédoncule et inciser la peau sans entamer la chair.

Porter de l'eau à ébullition dans une grande casserole, y plonger les tomates et les laisser pendant 30 secondes, puis les mettre directement dans un récipient d'eau glacée. Les égoutter dès qu'elles sont froides, les éplucher en veillant à ne pas les abîmer et les couper en quatre.

Enlever les intérieurs et les pépins, et ne récupérer que les extérieurs (ou pétales de tomate) pour la confection de la fondue ; utiliser le reste pour une autre préparation.

Assaisonner les pétales de tomate de fleur de sel, de poivre du moulin, de sucre en poudre et d'huile d'olive.

Faire chauffer une cocotte en fonte et y déposer les pétales de tomate. Dès que l'eau de végétation commence à sortir, mettre la cocotte au four à 140 °C et laisser cuire pendant 2 h 30, jusqu'à ce que les tomates soient bien compotées et que l'eau soit entièrement évaporée.

Au terme de la cuisson, débarrasser la fondue de tomates sur une plaque ou dans un plat en terre et la faire refroidir.

Garniture

Retirer les feuilles épaisses et vertes des laitues pour ne garder que les cœurs. Les laver soigneusement sans les effeuiller dans plusieurs bains d'eau froide et les égoutter sur une plaque perforée.

Presser les citrons et filtrer le jus. Ajouter une pincée de fleur de sel, donner un bon tour de moulin à poivre et émulsionner avec de l'huile d'olive pour confectionner une sauce vierge, qui servira à assaisonner les cœurs de laitue.



Finition et Présentation

Débrider les volailles, les lustrer d'un peu de leur graisse de cuisson, les poivrer et les disposer sur un plat de présentation : elles seront découpées en salle, devant les convives.

Couper les cœurs de laitue en huit et les reconstituer dans un saladier. Présenter la sauce vierge à part, dans une saucière.

Réchauffer la fondue de tomates confites, ajouter le jus de volaille dégraissé, les olives noires, quelques gouttes de vinaigre de Barolo, la graisse de cuisson des volailles, quelques gouttes de tabasco et les feuilles d'origan. Rectifier l'assaisonnement et dresser en fond d'assiette.

Ajouter les panisses et les feuilles de basilic frites, puis servir aussitôt.



Poulette jaune fermière des Landes

cuite à la **broche,** gratin de **côtes de blette** à la **moelle,** de grosses **frites à la poêle**

Pour 4 personnes



Ingrédients

2	POULETTES JAUNES FERMIÈRES DES LANDES DE 1,3 KG PIÈCE
200 G	DE PAIN DE MIE
150 G	DE PETITS LARDONS
100 G	DE FOIES DE VOLAILLE
200 G	DE FOIE GRAS DE CANARD COUPÉ EN DÉS
50 G	DE BEURRE
12	BELLES LAMES DE TRUFFE NOIRE
2 CL	D'HUILE D'OLIVE
10 CL	DE JUS DE VOLAILLE
2 CL	D'HUILE DE TRUFFE

Garniture

500 G	DE CÔTES DE BLETTE
200 G	DE MOELLE DE BŒUF
100 G	DE PARMESAN
100 G	DE TRUFFES NOIRES COUPÉES EN LAMELLES
20 CL	DE JUS DE POULET
50 CL	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
10	GROSSES POMMES DE TERRE
300 G	DE GRAISSE D'OIE
150 G	DE BEURRE
50 G	DE PERSIL CONCASSÉ

Préparation et cuisson des poulettes

Habiller les volailles : laisser uniquement un doigt sur les pattes et les brûler afin de retirer la première peau, puis tirer les nerfs des cuisses et sectionner le bout des manchons. Vider les volailles, retirer les parties grasses et sortir la fourchette.

Passer les lames de truffe dans l'huile de truffe et glisser 3 d'entre elles sous la peau de chaque suprême.

Couper le pain de mie en dés et faire sauter ces derniers au beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Faire sauter les lardons et les foies de volaille à l'huile d'olive, puis concasser les foies après cuisson.

Faire sauter à sec les dés de foie gras et les assaisonner. Mélanger tous ces ingrédients, après avoir soigneusement égoutté chacun d'eux, farcir les volailles et les brider. Les assaisonner et les mettre à rôtir à la broche en les arrosant très souvent pendant la cuisson, qui durera environ 45 minutes.

Garniture

Retirer tous les filaments des côtes de blette. Egaliser les extrémités de celles-ci, les sectionner en biseau et les mettre au fur et à mesure dans de l'eau froide additionnée d'acide ascorbique (1 g par litre d'eau).

Les égoutter et les étuver dans 100 g de beurre moussant, puis mouiller avec du fond blanc de volaille et les cuire à couvert jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et enrobées de leur jus. Une fois cuites, les détailler en rectangles identiques.

Pocher la moelle dans de l'eau additionnée de gros sel avant de la couper en lamelles.

Dans un plat à gratin rond, disposer une couche de côtes de blette en les faisant se chevaucher légèrement. Les recouvrir d'une couche de lamelles de truffe alternant avec des lamelles de moelle et surmonter le tout d'une autre couche de côtes de blette. Arroser de jus de poulet, ajouter le parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

Peler les pommes de terre et les tailler en cylindres de 1,5 cm de diamètre et de 10 cm de longueur. Les laisser dégorger dans de l'eau, les égoutter et les essuyer, puis les cuire à la poêle dans la graisse d'oie et les assaisonner de gros sel et de poivre. Une fois qu'elles sont cuites et bien colorées, les égoutter à l'aide d'une passoire.



Finition et Présentation

Après cuisson, laisser reposer les poulettes pendant 10 minutes sur une grille. Récupérer leur jus de cuisson, le mélanger au jus de volaille et rectifier l'assaisonnement.

Passer les frites dans le reste de beurre et ajouter le persil concassé.

Disposer les frites en dôme sur un plat de service et les saupoudrer de gros sel. Lustrer les poulettes de beurre, les dresser sur des plats ronds et les découper devant les convives. Présenter le gratin dans son plat et le jus de volaille à part, dans une saucière.



Poulette jaune des Landes

fourrée sous la peau au **beurre d'herbes fraîches,**
cuisinée en cocotte **à l'ancienne** aux **pommes de terre** et **asperges rôties**

Pour 4 personnes

Ingrédients

2	poulettes jaunes des Landes de 1,8 kg pièce
20 cl	de jus de volaille
1	tête d'ail
500 g	de pommes de terre nouvelles
200 g	de beurre
	fleur de sel

Beurre d'herbes

200 g	de beurre en pommade
1	échalote
1	bouquet de persil plat
1	bouquet de cerfeuil
1	branche d'estragon
1	bouquet de ciboulette
	fleur de sel

Garniture

60	asperges vertes fillettes de chez Robert Blanc
40	lardons taillés dans du lard de ferme
420 g	de girolles (tête de clou)
3 cl	d'huile d'olive
60 g	de beurre
2 cl	de jus de volaille
30 g	de graisse de volaille
100 g	de févettes écossées

Préparation et cuisson des poulettes

Flamber les volailles, les habiller comme pour une volaille rôtie et les vider. Dénerver les cuisses et flamber les pattes pour retirer la fine peau qui les recouvre. Décoller, sans la déchirer, la peau de la volaille, étendre le beurre d'herbes sur la chair et prendre soin de bien recouvrir avec la peau pour que la chair ne sèche pas en cours de cuisson.

Gratter la première peau des pommes de terre et les couper en demi-olives.

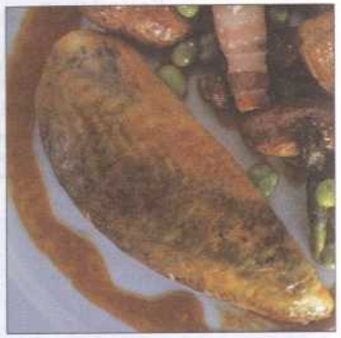
Enduire de beurre une cocotte en fonte, y déposer les volailles sur une cuisse et disposer les pommes de terre autour. Parsemer l'ensemble de morceaux de beurre et ajouter la tête d'ail, préalablement coupée en deux.

Mettre la cocotte au four à 220 °C et cuire les poulettes pendant 13 minutes, en les arrosant de leur beurre de cuisson. Les retourner et les cuire pendant 13 minutes sur l'autre cuisse, en les arrosant fréquemment. Retourner en même temps les pommes de terre si elles sont blondes.

Mettre les volailles sur le dos, couper la ficelle qui maintient les pattes et poursuivre la cuisson durant encore 11 minutes. Vérifier la cuisson en piquant les cuisses : le jus qui s'en écoule doit être clair.

Sortir les volailles, les assaisonner et les déposer sur la poitrine dans une plaque, puis retourner une autre plaque par-dessus afin de les couvrir. Laisser reposer pendant 5 minutes au minimum.

Dégraisser la cocotte, déglacer avec le jus de volaille et l'amener à consistance avant de le passer au chinois.



Beurre d'herbes

Hacher le persil, le cerfeuil et la branche d'estragon. Ciseler finement la ciboulette.

Incorporer les herbes hachées au beurre en pommade, puis ajouter les échalotes ciselées et assaisonner.

Garniture

Nettoyer les girolles et sectionner le bas du pied. Laver les champignons dans une bassine d'eau claire, les égoutter sur une plaque perforée et les saisir dans un sautoir chaud avec la graisse de volaille afin qu'ils rendent leur eau de végétation. Les égoutter de nouveau et les faire sauter dans le beurre moussant avant de les assaisonner de poivre du moulin.

Eplucher les asperges de façon à ne conserver que la tête, et supprimer toutes les folioles. Assaisonner les asperges de fleur de sel, les saisir avec un filet d'huile d'olive dans un sautoir et poursuivre la cuisson à couvert pour conserver l'eau de végétation, qui permettra de conduire plus facilement la cuisson.

Faire sauter les lardons dans un filet d'huile d'olive et les égoutter dans une passoire.

Finition et Présentation



Rassembler tous les légumes ainsi que les févettes avec les lardons, puis les caraméliser dans 2 cl de jus de volaille et rectifier l'assaisonnement.

Dresser la garniture dans un plat Escoffier. Présenter la volaille dans la cocotte, la découper devant les convives et saucer généreusement de jus de volaille.





Foies de volaille en terrine paysanne

Pour 8 personnes

Ingrédients

500 g	de foies de volaille coupés en bâtonnets
400 g	de poitrine au poivre dessalée
	barde

Marinade des foies de volaille

1 cl	de mélange d'alcools
3 g	d'ail haché
6 g	de sel
1 g	de sel rose
5 g	de poivre
2	brindilles de fleur de thym
2 g	de quatre-épices
	persil plat haché

Marinade de la poitrine au poivre

2 cl	de mélange d'alcools
2 g	de quatre-épices
2	brindilles de fleur de thym

Mélange d'alcools

1 cl	de porto
2 cl	de cognac
1 cl	de xérès

Farce

400 g	de chair de porc grasse
100 g	de gorge de porc
400 g	de foies de volaille taillés en lanières
9 g	de sel
11 g	de sel rose
9 g	de poivre
	quatre-épices
1 cl	de mélange d'alcools
2 g	d'ail haché
2	brindilles de fleur de thym



Préparation de la terrine

Faire mariner les foies de volaille dans le mélange d'alcools additionné d'ail haché, de sel, de sel rose, de poivre et de quatre-épices pendant 2 heures.

Tailler la poitrine au poivre en lanières de 10 cm de long sur 5 mm de large, puis la faire mariner dans le mélange d'alcools avec le quatre-épices et la fleur de thym pendant également 2 heures.

Passer la gorge et la chair de porc au hachoir muni de la grosse grille. Ajouter les lanières de foie de volaille, bien mélanger et assaisonner avec le mélange d'alcools, les aromates et les épices.

Montage et cuisson de la terrine

Chemiser une terrine avec une partie de la barde. Disposer dans le fond une couche de farce, ajouter une couche de bâtonnets de foie de volaille et de lanières de poitrine au poivre, puis recommencer en alternant les ingrédients jusqu'à remplissage total.

Couvrir la terrine avec le reste de la barde, la mettre dans un bain-marie et cuire au four à 100 °C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 68 °C.

Au terme de la cuisson, disposer un poids sur la terrine afin d'extraire l'excédent de graisse. Utiliser cette graisse pour masquer la partie supérieure de la terrine, puis réserver au frais pendant 48 heures.

Finition et Présentation

Cette terrine, servie en tranches ou entière, peut être proposée à l'apéritif ou en hors-d'œuvre, accompagnée de fruits et de légumes au vinaigre, d'une fine gelée de volaille et de toasts de pain de campagne.

Gâteau de foies blonds de poularde de la Bresse

baigné de **sauce aux queues d'écrevisse** à la **Lucien Tendret**

Pour 10 personnes

Ingrédients

200 g	de foies blonds de volaille de Bresse
3	œufs entiers de 65 g pièce
4	jaunes d'œufs
64 cl	de lait
40 g	de moelle de bœuf
1/2	gousse d'ail
75 cl	de fumet d'écrevisse réduit de moitié

Garniture

50	grosses écrevisses « pattes rouges »
2 cl	d'huile d'olive
5	gousses d'ail
1/2	bouquet de persil
1 cl	de cognac
50 g	de beurre d'écrevisse
40 g	de truffes noires taillées en bâtonnets
	pluches de cerfeuil

Sabayon champagne

1/4	de bouteille de champagne
2	jaunes d'œufs
50 g	de beurre clarifié
1	citron
5 cl	de crème fouettée

Gâteaux de foies blonds

Faire tiédir le lait avec la demi-gousse d'ail.

Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur. Ajouter le lait tiède en le passant dans un chinois étamine et mixer le tout jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.

La passer au chinois étamine et la laisser reposer en chambre froide pendant 12 heures, puis enlever l'écume qui s'est formée à la surface.

Beurrer les tasses, les remplir de cette préparation et les mettre dans un bain-marie posé au-dessus de la plaque du fourneau pendant 30 minutes pour les tiédir. Les cuire ensuite au four à 100 °C pendant 25 minutes.

Garniture

Séparer la tête de la queue des écrevisses. Réserver les têtes pour une autre préparation et rôtir les queues dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive pendant 3 minutes. Mettre hors du feu, ajouter les gousses d'ail en chemise écrasées et le demi-bouquet de persil, puis recouvrir la cocotte d'un torchon humide et laisser infuser pendant 15 minutes avant de décortiquer les queues.

Sabayon champagne

Monter un sabayon avec les jaunes d'œufs et le champagne, et ajouter le beurre clarifié.



Finition et Présentation

Raidir les queues d'écrevisse dans une sauteuse avec le beurre d'écrevisse. Ajouter les bâtonnets de truffe, déglacer avec le cognac et donner un tour de moulin à poivre, puis débarrasser immédiatement.

Mélanger le sabayon avec le fumet d'écrevisse, un trait de jus de citron et la crème fouettée.

Démouler les royales sur les assiettes, répartir les queues d'écrevisse et les bâtonnets de truffe autour, puis napper de sauce, parsemer de pluches de cerfeuil et servir aussitôt.

A

Abattis

Terme désignant les abats de volaille (crête, cervelle, langue, etc.). Particulièrement savoureux mais extrêmement fragiles, ils doivent être de première fraîcheur pour que la préparation soit réussie.



Ablette

Petit poisson de la famille des cyprinidés que l'on trouve généralement dans les lacs et les cours d'eau tranquilles de la Savoie et de la vallée du Rhône. On pêche l'ablette à la ligne ou au filet.

Acacia



Arbre dont les fleurs, en grappes, s'épanouissent en mai et dont la période de floraison ne dure que de une à trois semaines, selon le climat.

Agneau

Petit de la brebis, mâle ou femelle, âgé de moins de 300 jours, période au terme de laquelle il devient mouton ou brebis. Lorsqu'il est âgé de moins de 45 jours, il est qualifié d'"agneau de lait".
Il vient de différentes régions : parmi les plus réputées, citons les Pyrénées, Pauillac, le Limousin et Sisteron.

Ail



Il peut être blanc, rose ou rouge, mais seul l'ail rose de Lautrec bénéficie d'une AOC car il est considéré comme le meilleur. Son parfum est lié à son terroir.

Amande



L'amande douce de Provence, disponible en juin et en juillet, se caractérise par sa douceur.
L'amande amère de Provence, quant à elle, issue d'amandiers sauvages, développe un parfum plus prononcé.

Amanite des césars ou oronge



Ce champignon, qui préfère les terroirs méridionaux et les climats plutôt chauds, est considéré comme le roi des champignons en raison de son parfum et de sa rareté. L'amanite des césars se consomme en général à son stade juvénile.

Anchois



Les meilleurs anchois – poissons de haute mer malgré leur petite taille (de 15 à 20 cm) – se trouvent dans la Méditerranée. La conservation de ce poisson frais ne peut excéder 24 heures.

Araignée de mer



De la famille des crabes, l'araignée de mer est considérée comme le plus fin des crustacés. Les femelles sont généralement meilleures que les mâles, car pourvues de corail et plus fournies en chair.



Artichaut



Les artichauts proviennent de diverses régions, comme l'indique souvent leur nom (camus de Bretagne, épineux italien, violet de Provence, etc.). Leur seul point commun est la façon dont ils doivent être choisis : jeunes, tendres et de première poussée.

Asperge

Les asperges sont classées en fonction de leur origine et de leur taille, des asperges balais (les plus petites) aux + 26 (les plus grosses). Les vertes du Vaucluse, les violettes de Provence et les blanches des Landes apparaissent toutes avec les premiers beaux jours du printemps.
Les asperges sauvages, quant à elles, se ramassent en lisière des bois et au bord des cours d'eau dans les régions méridionales.





B

Bar, ou loup



La dénomination de ce poisson est fonction de son lieu de pêche : "bar" pour la Bretagne et "loup" pour la Méditerranée. Il est préférable que ce poisson soit pêché à la ligne pour que soit conservée la qualité de sa chair.



Barbajuans

Issu de la cuisine monégasque, le barbajuan est un petit ravioli frit dont on compose la farce différemment au gré des saisons.

Barbue



Poisson de la mer du Nord et de l'Atlantique dont la forme rappelle celle du turbot, ce qui explique son surnom de "turbot lisse". Sa chair, fine et moins ferme que celle du turbot, en fait néanmoins un poisson de grande qualité quand il est consommé très frais.

Baudroie, ou lotte

Ce poisson est généralement dépourvu de sa tête démesurée (qui représente la moitié du poids de son corps) : on ne trouve à la vente que des queues et des joues de lotte. Il existe un poisson d'eau douce similaire, la lotte de rivière, d'une extrême rareté.



Bécasse



Echassier migrateur aux pattes courtes et pourvu d'un long bec (d'où son surnom d'"oiseau au long bec"), la bécasse se chasse en octobre et en novembre lors de sa migration. Elle peut se consommer fraîche, mais est meilleure si elle est faisandée pendant 4 à 8 jours.

Beurre

Obtenu par barattage de la crème du lait, le beurre s'utilise sous différentes formes : demi-sel, doux, croquant ou clarifié. En France, il provient de diverses régions, dont quatre bénéficient d'une AOC : Charentes-Poitou, Deux-Sèvres, Charentes et Isigny. Il peut être fermier, pasteurisé ou laitier. La législation veut que la matière grasse ayant l'appellation "beurre" contienne 82 % de matière grasse butyrique.

Blé

Céréale de la famille des graminées dont le fruit sert à fabriquer des farines et des semoules entrant dans la composition de divers farinages et pâtes.

Blettes, ou bettes

La dénomination de ce légume, "blette" ou "bette", est fonction de sa région de production. Les blettes-feuilles sont des blettes pourvues de grandes feuilles et de petites côtes ; à l'inverse, les blettes-côtes ont de grosses côtes et de petites feuilles. Les côtes de blette ont un goût délicat, et le vert de blette offre, quant à lui, un goût plus prononcé qui tire sur l'amertume.

Bœuf



Le bœuf est un bovin mâle castré destiné à la consommation de viande de boucherie ; néanmoins, sur le marché du bœuf, 82 % de la viande est issue de vaches et de génisses. Parmi les races les plus connues, citons la blonde d'Aquitaine, la Maine-Anjou et la parthenaise. Parmi les meilleures, nous avons choisi : le bœuf de Chalosse, race de bœufs à la forte corpulence qui donnent une viande très persillée et savoureuse ; la charolaise, à la viande peu grasse et dense ; la limousine, dont la viande est très persillée et de grain fin ; la normande, à la viande marbrée de gras, tendre et de couleur claire ; la Salers, dont la viande rouge foncée est de texture très fine ; l'Aubrac, race rustique française dont la production reste assez marginale ; le bœuf de Bazas, dont la production est confidentielle mais fort réputée ; la coutancie, à la viande très rouge et d'une grande tendreté. En ce qui concerne les bovins venant de l'étranger, nous citerons le Kobé, le simmental, l'angus d'Aberdeen, le bœuf de l'Arizona et celui d'Argentine.

Brochet



Poisson d'eau douce à la chair blanche et ferme. Les brochets de la Loire sont les plus réputés.

Brocoli



Variété de chou-fleur de la famille des crucifères dont on ne consomme que les pousses fleuries. Le broccoletti, l'un des types italiens de brocoli, est le plus élégant.

Bucler

Opération consistant à supprimer l'excédent de petits poils à l'aide d'une flamme.

C

Cabillaud

Poisson de haute mer que l'on pêche principalement dans la mer du Nord et dans l'Atlantique Nord. Il est préférable de choisir des cabillauds de gros calibre car leur partie dorsale est très développée, ce qui permettra de réaliser une meilleure cuisson.

Cabri, ou chevreau

Le petit de la chèvre se nomme "cabri" (ou "chevreau") jusqu'à l'âge de 6 semaines, et "tétard" au-delà. On trouve du cabri sur le marché de janvier à mai. Sa chair est délicate et légèrement laiteuse, mais reste néanmoins assez goûteuse.

Caillé de brebis, ou mamia

Lait de brebis caillé, soit naturellement, soit sous l'effet de l'acide lactique. Le caillé de brebis peut entrer dans la composition de mets aussi bien salés que sucrés.

Calmar



Mollusque marin de l'ordre des décapodes, le calmar est aussi appelé, suivant la région, "encornet", "chipiron" ou "supion". En matière de qualité, la référence reste le calmar issu de petite pêche sur des bancs rocheux.

Canard



Les principales races de canard sont le canard rouennais, le canard de Chalans et celui de Barbarie, le mulard, le canard sauvage et le mi-sauvage.

Le caneton mi-sauvage est le compromis entre l'élégance d'un canard d'élevage et la puissance d'un canard sauvage ; c'est un volatile de souche sauvage dont l'élevage sera terminé en basse-cour.

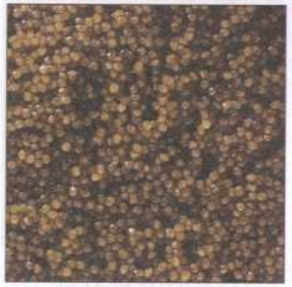
Cardon

Plante potagère de la famille des artichauts, les côtes doivent être d'une fermeté et d'une blancheur irréprochables. Le cardon reste un légume très régional, présent dans la vallée du Rhône et le bassin méditerranéen.

Carotte

Qu'elle soit de type court ou long, la carotte fane reste la plus tendre des carottes, et offre un goût légèrement sucré pour tout apprêt de cuisine. La carotte sable, quant à elle, est la garniture idéale pour tout fond, jus, etc.

Caviar



Parmi tous les caviars disponibles sur le marché, les caviars d'Iran restent une référence. Parmi ces derniers, l'oscietre est pour nous le plus élégant : sa couleur est légèrement dorée et ses grains, au goût de noisette, roulent en bouche.

Cébette



Jeune oignon dépourvu de bulbe, la cébette reste un produit typiquement méridional.

Cèpe



Champignon dont l'étymologie vient du mot gascon cep. Il existe une vingtaine de variétés comestibles, reconnaissables à leur pied renflé et aux tubes caractérisant la face interne du chapeau. Les meilleurs sont les cèpes de châtaignier, les cèpes de pin et ceux de Bordeaux.

Chapelet, ou parchemin

Fine peau recouvrant certaines parties de la viande d'agneau.

Chapon



Ce terme regroupe des produits totalement différents, comme un croûton de pain sec (dans la cuisine provençale), un jeune coq castré ou un poisson de roche de Méditerranée. Ce dernier, qui se retrouve généralement dans la soupe de poisson, reste néanmoins un poisson de caractère à chair ferme et très goûteuse.

Châtaigne ou marron



La châtaigne et le marron sont tous deux fruit du châtaignier ; ils se différencient par leur grosseur et par le fait que la bogue du marron ne contient qu'un fruit alors que celle de la châtaigne en contient plusieurs, séparés par des cloisons. On trouve des châtaignes dans l'Europe entière, mais les plus réputées viennent d'Ardèche et d'Italie.

Châtrer

Opération consistant à supprimer l'intestin ou la partie d'intestin des crustacés qui comporte les excréments.

Chauffante

Récipient contenant de l'eau bouillante pouvant servir à tout moment à la réalisation d'un plat.

Chevreuil

Ruminant de la famille des cervidés. On l'appelle "chevrillard" lorsqu'il est âgé de moins de 18 mois, puis "brocard" (pour le mâle) ou "chevrette" (pour la femelle). En cuisine, le chevreuil est utilisé de diverses manières, mais le cimier (selle et carré) reste la partie la plus tendre et la plus savoureuse pour réaliser de beaux rôtis n'ayant pas besoin d'être marinés au préalable.

Chou, chou-fleur



Les choux et les choux-fleurs présentent nombre de types différents : chou frisé, chou rouge, chou blanc de Milan, chou-fleur, chou à choucroute, etc. Ce sont des légumes dont la qualité première est la fraîcheur.

Citron



Juteux, à la peau fine et brillante, le citron de Menton reste le meilleur équilibre entre l'acidité et l'amertume qui caractérisent ce produit.

Cochon



L'élevage des différentes sortes de cochons (porcelet, cochon de lait ou de ferme) est primordial pour la qualité de leur viande ; le cochon de lait offre de fameux rôtis et braisés, le porcelet d'excellentes grillades et le cochon de ferme son lard et ses jambons incomparables.
La coche est une truie n'ayant jamais mis bas ; elle donne une magnifique poitrine, parfaitement entrelardée.
D'origine italienne, le lard de Colonna est un lard gras de porc fermier parfumé d'ail et de romarin, salé puis séché dans d'anciennes carrières de marbre.



Colinot, ou merlu



"Colinot" est le nom donné au poisson pêché en Méditerranée, "colin" ou "merlu" étant sa dénomination sur d'autres lieux de pêche. Le choix doit se diriger vers les colinots (ou vers les merlus) de petit calibre, issus de la pêche à la ligne ou à la palangre, et dont la chair, d'une fermeté incomparable, reste le premier critère de qualité.

Coquillages



Terme générique regroupant diverses sortes de petits mollusques pourvus d'une coquille, comme la praire, la palourde, le bulot, etc. La palourde, l'ormeau et le couteau sont, pour nous, les éléments phares des coquillages entrant dans la composition d'apprêts culinaires.

Coquille Saint-Jacques



La coquille Saint-Jacques, au goût légèrement sucré, offre une chair d'une finesse incomparable. Elle peut être mangée cuite ou crue. Ce sont les coquilles Saint-Jacques des côtes normandes qui présentent le calibre le plus intéressant.

Courgette



Quel que soit son type (courgette de Nice, courgette violon, courgette trompette, courgette douce, courgette verte, fleur de courgette, courgette-fleur, etc.), la courgette doit être choisie d'une extrême fraîcheur et de petit calibre : elle est alors dépourvue de graines.

Crème

Matière grasse du lait recueillie par centrifugation, ce corps gras de couleur généralement blanche, dont le beurre est issu après barattage, offre des consistances diverses. Il en existe des crues et des pasteurisées, dont la double, l'épaisse, la liquide – dite fleurette –, la légère et la liquide stérilisée.

Cresson de fontaine

Nom d'une plante vivace cultivée en eau claire, poussant à l'état sauvage ou bien cultivée. Il convient de choisir de préférence les pousses aux petites feuilles d'un vert soutenu.

Crevette



Qu'elle soit petite grise ou bouquet breton, on peut la trouver cuite ou crue sur les marchés, mais, bien évidemment, seules les crevettes vivantes présentent de l'intérêt en cuisine.

D

Daurade, dorade



S'orthographie "daurade" quand elle est royale, et "dorade" quand elle est grise. Les daurades royales et les denti, pêchés principalement dans la Méditerranée, sont pourvus d'une chair moins serrée et plus fine que celle de la dorade grise.

Dextréniser

Opération destinée à cuire les molécules d'amidon d'une farine afin de faciliter la digestion de cette dernière.

E

Ecrevisse



L'écrevisse de race américaine porte un point légèrement bleuté à l'articulation des pinces, ce qui permet de la distinguer de l'écrevisse « pattes rouges » de race française (Astacus astacus), qui est la meilleure ; il ne reste plus qu'à la choisir de gros calibre.

Endive



Légume d'hiver obtenu par forçage dans l'obscurité d'une racine de chicorée. On la nomme "chicon" dans le nord de la France ou "witloof" dans le pays flamand, d'où elle est originaire. Il est préférable de choisir, plutôt que des endives cultivées intensivement, des endives de pleine terre, leur goût originel amer étant alors conservé.

Escargot

Seuls l'escargot de Bourgogne et le petit-gris ont droit à l'appellation "escargot". De plus en plus rare, le petit-gris reste le plus savoureux.

F

Faisan



La poule faisane offre une apparence beaucoup moins belle mais une chair beaucoup plus savoureuse que le faisan. Il convient de choisir un oiseau de chasse jeune, reconnaissable à son bec souple, à ses pattes dépourvues d'ergot et à certaines de ses premières plumes de forme pointue, qui s'arrondissent à l'âge adulte.



Fenouil



Le fenouil-bulbe est l'un des éléments principaux des garnitures dédiées aux apprêts de cuisine comportant du poisson. Le fenouil fane, lui, peut être servi en garniture. Quant au fenouil sauvage, il est l'ingrédient aromatique indispensable des courts-bouillons.

Ferrer

Résultat d'une cuisson non contrôlée donnant une viande croûtée et au goût amer.

Févette



Jeune fève faisant son apparition avec les premiers beaux jours. Certaines régions très ensoleillées en produisent même en tout début d'année. La févette se différencie des grosses fèves farineuses par son léger goût amer et sa texture tendre et fine.

Foie gras de canard



Le meilleur foie gras est issu du gavage, pendant 14 ou 15 jours, d'un canard mulard âgé de 14 à 15 semaines. Cette façon de faire permet d'obtenir de petits foies de bonne texture. Pour nous, la plus belle expression du foie gras reste celui du canard des Landes.

G

Gamberoni



Issu de la pêche par plongée ou de la pêche de filet dans la Méditerranée, le gamberoni est à nos yeux le représentant le plus savoureux de la famille des crevettes.

Girolle



On trouve des girolles dans différents pays d'Europe et sous différents calibres. Toutefois, les petits calibres français, dits « têtes de clou » (de Sologne, du Sud-Ouest, etc.), sont la plus belle expression de ce champignon.

Grenouille

Batracien d'eau douce dont on ne consomme que les cuisses. Les meilleures grenouilles sont issues de la Dombes, la plus savoureuse étant la grenouille rousse.

Grive

Parmi une douzaine d'espèces, la grive siffleuse et la vendangeuse sont les meilleures car elles viennent picorer les rebuts de vendanges, sortant des vignes à moitié saoules. Leur chair, au goût de genièvre, légèrement alcoolisée, explique pourquoi elles sont particulièrement prisées.

H

Haricot coco



Les meilleurs haricots cocos sont ceux issus de la région du val Nervia, en Italie, et de l'arrière-pays niçois. Leur qualité dépend de la composition du sol dans lequel ils poussent, un sol peu calcaire donnant des haricots peu farineux et pourvus d'une peau fine.

Haricot vert

On le trouve sous plusieurs calibres. Les haricots verts de première ramassée, dits aiguillons ou haricots aiguilles, sont de loin les plus intéressants.



Homard



Chez les homards bleus, il est préférable de choisir les femelles car la queue est plus grosse. On les reconnaît grâce aux petites pattes supplémentaires dont est pourvue leur queue et grâce à leur carapace, beaucoup plus évasée, ce qui leur permet de recueillir les œufs. De plus, le corail ne se trouve que chez les femelles, et c'est un atout supplémentaire à la qualité de leur chair.

Huître

Plates, creuses ou spéciales, les huîtres sont consommées de préférence durant les mois en "r". Aujourd'hui issues de l'élevage, elles représentent le terroir d'où elles proviennent. Malgré tout, les huîtres sauvages de pleine mer restent incontestablement les meilleures.

J

Jambon de Jabugo



Jambon issu de la région de Jabugo, où les cochons *pata negra* se nourrissent de *bellota* (glands). Les jambons sont affinés durant un nombre variable de mois suivant leur qualité ; le temps de séchage des plus secs, qui sont généralement les meilleurs, va jusqu'à 36 mois.

L

Langouste



Crustacé décapode qui se caractérise par son absence de pinces et par la longueur de ses antennes. Sa taille est variable, allant de la plus petite, dite langouste puce, à la plus grosse, la langouste royale. La rouge, que l'on pêche dans la Manche, dans la Méditerranée et dans l'Atlantique, est la meilleure.

Langoustine



Crustacé décapode pourvu de pinces et dont la qualité première reste liée à sa fraîcheur. La langoustine est pêchée de différentes façons en Europe ; celle de casier, commercialisée encore vivante, est de loin la plus savoureuse : sa chair est croquante, ce qui en fait le meilleur des crustacés.



Lapin

Le lapin peut être d'élevage (lapin de clapier) ou sauvage (garenne), ce dernier ayant un goût de venaison assez prononcé. Il convient de choisir de préférence de jeunes lapins de bonne morphologie.

Lentilles

Les lentilles peuvent être vertes, blondes, corail ou brunes, mais seule la lentille verte du Puy bénéficie d'une AOC. De loin la meilleure, cette dernière est reconnaissable à sa couleur vert pâle marbrée de bleu ; les soins apportés à son calibrage et à son triage en font un produit d'exception.

Lièvre

Comme tous les gibiers à poil, le lièvre ne se consomme pas faisandé. Il est préférable de le choisir jeune, lorsqu'il est encore appelé "levraut" ; son goût alors moins prononcé permet de faire des mets plus savoureux.

Limoner

Opération destinée à supprimer des parties sanguinolentes, généralement sur les abattis.

Loup

Voir bar.

M

Mâche

Petite salade d'hiver, appelée aussi "doucette", très tendre et au goût de noisette. Il est préférable de choisir une mâche de pleine terre, l'une de nos préférées étant la coquille de Louviers.

Melon

Issu d'une plante rampante de la famille des cucurbitacées, le melon se consomme en général cru. Cavaillon est une des régions phares de production.

Morille



Arrivant avec les premiers beaux jours, au printemps, les morilles brunes ou blondes sont plus parfumées lorsqu'elles poussent sur un terrain plutôt sec que sur un terrain humide, leur habitat favori. De la même famille que les morilles, le gyromitre, aujourd'hui interdit à la vente, reste la meilleure variété.

Morue

N'est commercialisable sous le nom de "morue" que le cabillaud salé et séché, que l'on appelle aussi bacalao dans le bassin méditerranéen ; séché à l'air, le stockfisch est une autre expression de la morue. Il convient de choisir de préférence de belles pièces pourvues de parties dorsales charnues, qui permettent de réaliser de beaux effeuillés lors de préparations culinaires.

Moule

Les moules sont des coquillages d'élevage ; celles de bouchot sont les plus réputées et les meilleures.

Mousseron



Nom usuel donné au marasme, petit champignon dont il existe plusieurs espèces. Le mousseron de la Saint-Georges (ou de la Saint-Jean) et le mousseron des prés sont les plus prisés s'ils sont de première poussée.

Moutarde

Plante herbacée dont les graines servent à préparer le condiment du même nom. Les principales moutardes sont celle de Dijon, fine et au goût relevé, et celle de Meaux, ou moutarde à l'ancienne, au goût plus acidulé et qui est pourvue de ses graines.

Mozzarella

L'authentique mozzarella est un fromage italien à pâte cuite et filée, issu du lait de bufflonne. Il faut choisir de préférence son conditionnement en boules.

O

Œuf de poule

Sous l'appellation "œuf", on ne peut trouver que l'œuf de poule ; toutefois, il existe d'autres œufs présentant un intérêt culinaire, comme l'œuf de caille, l'œuf de cane, l'œuf d'autruche, etc. Il reste évident que les œufs de première fraîcheur issus de basses-cours fermières sont les meilleurs.

Oignon

Indispensable à la cuisine, l'oignon peut se retrouver aussi bien en garniture aromatique qu'en garniture d'accompagnement. Préférer pour les garnitures des apprêts de cuisine l'oignon grelot, l'oignon nouveau ou l'oignon fane, et pour les garnitures aromatiques l'oignon paille ou l'oignon blanc.

Olives

Principalement originaire du bassin méditerranéen, l'olive est fortement liée à l'évolution et à l'histoire de cette région. Il existe plusieurs sortes d'olives en France, dont une, l'olive noire de Nyons, bénéficie d'une AOC et se caractérise par son goût légèrement amer et son côté charnu. L'olive de Nice et l'olive de Ligurie, néanmoins plus élégantes, offrent un parfum intense, proche du fruit. L'huile qu'on en tire, au goût légèrement piquant, est le condiment essentiel d'une cuisine méridionale. L'olive de Lucques et la picholine sont les deux principales olives vertes cultivées en France, mais leurs caractéristiques en font des produits très peu utilisés dans la cuisine contemporaine.

Omble chevalier



Poisson de rivière ou de lac de la famille des saumonidés que l'on trouve aujourd'hui principalement dans les lacs savoyards. L'omble chevalier est un poisson à la chair blanche ou légèrement rosée, qui ne peut se déguster que cuit sur arête au plein beurre.

Orange



L'orange fait partie de la famille des agrumes. Parmi les variétés existantes, citons la sanguine pour son jus et sa pulpe très savoureuse (disponible pendant deux mois en début d'année), la "toi et moi" pour sa pulpe, la navel pour la finesse de son jus et la bigarade pour son zeste.

Ortolan



Le bruant, petit oiseau que l'on capture vivant, prend la dénomination "ortolan" une fois engraissé. Espèce protégée aujourd'hui en voie de disparition, l'ortolan reste néanmoins un mets très prisé par les gastronomes.

Oursin

De sable ou de roche, l'oursin est également surnommé "châtaigne de mer". Pour nous, les oursins



verts bretons – et principalement ceux de la baie de Saint-Brieuc – sont les meilleurs.

P

Pain



Elément essentiel de la cuisine française, le pain frais accompagne tous les plats, de l'entrée au fromage. On le trouve aussi sous forme de sandwichs, de canapés, de croûtons, de toasts, de biscottes, de gâteaux (pain perdu, pudding), de chapelure, etc.

Palombe



Surnom du pigeon ramier dans les cols pyrénéens, oiseau qui se chasse en palombière. Il convient toujours de préférer les volatiles jeunes.

Pâtes et farinage



Céréale de la famille des graminées dont le fruit sert à fabriquer des farines et des semoules entrant dans la composition de divers farinages et pâtes.



Perdreau



Que ce soit pour les perdreaux, pour les perdrix blanches ou pour les bartavelles, on préférera les oiseaux sauvages de première plume issus de la chasse, généralement plus goûteux et plus moelleux.

Petit pois



Quelques variétés phares font des petits pois un mets d'exception, comme les petits pois dits "téléphone" et les slim, qui sont juteux, tendres et sucrés. Choisir obligatoirement des petits pois de première pousse, dont la saison n'excède pas 4 semaines.

Pibales, ou civelles



Les pibales sont des alevins d'anguille que l'on pêche principalement dans les estuaires de l'Atlantique. Ils ne s'apprêtent que vivants et d'une seule façon, et constituent un mets typiquement régional.

Pigeonneau

Oiseau d'origine sauvage ou domestiquée, le pigeonneau prend l'appellation "pigeon" au-delà de 28 jours. Il existe plusieurs souches de pigeons, dont certains croisements aux suprêmes plus développés ont un meilleur rendement. Toutefois, les pigeons de pure race que l'on étouffe sont les meilleurs.

Piment

Considéré comme un condiment plutôt que comme un légume (à l'exception du poivron, ou piment doux), le piment doit être utilisé à petites doses car sa saveur se développe durant la cuisson. Les piments viennent de différentes provenances et on les retrouve sous différentes formes (en poudre, séché, frais). Nous utilisons généralement du piment d'Espelette, beaucoup plus élégant et parfaitement approprié à notre cuisine ; les pimientos del Piquillo, grillés au feu de bois, entrent quant à eux dans la composition de nombreux plats.



Pissalat

D'origine niçoise, ce condiment réalisé à base d'œufs d'anchois macérés s'utilise dans la pissaladière, d'où son nom.



Poissons de roche

Contrairement aux apparences, les poissons de roche ne sont pas forcément issus de la pêche provenant de zones rocheuses, mais désignent des poissons pêchés à une certaine profondeur.

Pomme d'api



Provenant généralement de pommiers sauvages servant à délimiter certaines propriétés, les pommes d'api, ramassées vertes, sont affinées sur de grands lits de foin, ce qui leur donne leur typicité.

Pomme de terre



Tubercule farineux dont les qualités sont fonction de l'emploi de la variété choisie. Citons la belle de Fontenay, la BF15, la charlotte, la ratte, la roseval, la mona lisa et les primeurs, comme les grenailles de Noirmoutier par exemple.

Potiron

Servant généralement à la cuisine hivernale, le potiron, de la famille des courges, se décline en plusieurs variétés ; les meilleures sont le potimarron et le potiron muscade.



Poulpe

Mollusque muni de huit tentacules que l'on appelle également "pieuvre".



Il se consomme après avoir été généreusement battu, puis cuit au court-bouillon et apprêté en fonction du mets qu'il accompagne.

Poutine

Alevins de sardine ou d'anchois pêchés au filet uniquement en Méditerranée, sur la Côte d'Azur.Très fragile, ne supportant pas de voyager, la poutine n'est consommée que localement. Sa rareté en fait un mets très prisé.

R

Raisin



Il existe de multiples variétés de raisins. Le chasselas de Moissac, le chasselas de Moissac méthode Tomery et le muscat de Hambourg sont les raisins essentiels employés dans notre cuisine.

Risotto

Les risotto comportant du poisson ou des crustacés se différencient des autres par l'absence de parmesan dans leur composition.

Riz

Le riz est une céréale de la famille des graminées dont on cultive différentes espèces dans le monde entier. Il peut être à grains longs, sauvage, à grains ronds, parfumé ou complet, et le terroir dont il est issu déterminera son utilisation et son mode de cuisson. Le trait commun à ces différents riz est que leur qualité dépend de la sélection qui est effectuée après le ramassage, de préférence à la main.

Rouget



Le rouget, dit bécasse de mer, provient de zones de pêche diverses et existe en plusieurs variétés ; parmi elles, le rouget-barbet de roche de Méditerranée, quand il pêché de petite taille, est le plus fameux.

S

Safran

Nom usuel donné au pistil d'une certaine variété de crocus. Le safran se trouve sous forme de stigmates (pistils) ou de poudre. Le plus réputé vient de la Mancha, en Espagne.

Saint-pierre



Poisson de roche côtier de forme ovale considéré comme l'un des meilleurs poissons de mer et caractérisé par une grosse tête et une énorme mâchoire. Son nom provient d'une légende selon laquelle saint Pierre aurait redonné vie à un poisson échoué en le remettant dans son habitat, et la trace de ses doigts aurait laissé une tache noire de chaque côté du corps de l'animal. Les saint-pierre issus de pêche méditerranéenne sont particulièrement savoureux.

Salades



De diverses origines, qu'elles soient sauvages ou cultivées, les salades doivent être choisies très fraîches. Elles bénéficient, selon leur variété, d'apprêts divers.

Sardine



Poisson mesurant de 10 à 20 cm de longueur, que l'on trouve surtout dans les mers tempérées. Sa pêche intensive s'explique par ses deux modes de commercialisation : sardines fraîches et sardines en boîtes.Même si elle n'a pas bouché le port de Marseille, la sardine de Méditerranée est la plus belle expression de ce petit poisson.

Saumon



Poisson migrateur qui passe la plus grande partie de sa vie en mer et qui rejoint les eaux douces où il est né pour se reproduire. Il peut être frais, fumé, sauvage ou d'élevage ; le plus prisé est le saumon sauvage de l'Adour.

Sel marin

Elément minéral composé de sodium et de potassium obtenu par évaporation d'eau de mer. On trouve le sel sous plusieurs formes, dont la plus prisée est la fleur de sel. Cette dernière vient de différentes régions, la plus réputée étant la fleur de sel de Noirmoutier.

Sole



Poisson plat de fonds sableux peu profonds. On préférera les soles issues de pêche côtière de petit bateau, et on choisira le calibre en fonction de l'apprêt.

T

Tartufi di Alba



Pluriel de tartufo, "truffe" en italien. Les truffes blanches, *Tuber magnatum pico* en latin, ne se ramassent qu'en Italie. Les meilleures, aux arômes de sous-bois et aux saveurs d'ail et d'humus, proviennent de la région d'Alba.

Thon



Nom donné à plusieurs variétés de poissons de mer. Le thon se consomme frais ou en boîte, à l'huile, et la partie la plus prisée est la ventrèche.

Tomate



Qu'elles soient blanches, jaunes, rouges ou vertes, qu'elles soient parfaitement rondes, ovales, côtelées, allongées, en poire ou qualifiées de "cerises", toutes les tomates sont intéressantes, et on les choisira en fonction de l'emploi qu'on leur réserve. Contrairement à ce qui se fait couramment, nous avons choisi d'assimiler tomate mi-séchée et tomate confite.

Truffe noire



La truffe noire, ou Tuber melanosporum en latin, est un champignon se développant sous terre, à faible profondeur, en symbiose avec des racines de chêne ou de noisetier. Elle est originaire du Périgord, mais aujourd'hui la plus grande partie de sa production se situe dans le sud-est de la France, Vaucluse, Drôme, etc. On l'appelle communément "rabasse" ou "diamant noir". Il est important de la choisir très mûre, lorsqu'elle est à sa maturité maximale, c'est-à-dire entre la mi-janvier et la mi-février.

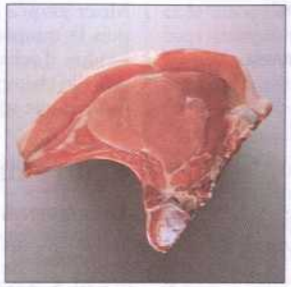
Turbot



Poisson plat pêché dans l'Atlantique au large des côtes françaises, se différenciant de la barbue par une peau rugueuse et pigmentée. On trouve des turbots de tailles très variables, du turbotin de 1,5 kg au turbot de 20 kg. Il est nécessaire de choisir le calibre du turbot en fonction de son utilisation, sachant que les grosses pièces présentent plus d'intérêt que les petites.

V

Veau





Offrant une viande blanche à la saveur fine et délicate, le veau de lait dit "sous la mère", dont le label fut homologué en 1981, est un veau non sevré, exclusivement nourri du lait de sa mère à raison de trois tétées par jour et muselé pour qu'il ne puisse manger autre chose. Il convient de préférer les veaux bien formés : leurs muscles, recouverts d'un gras d'une blancheur exceptionnelle, donnent une viande particulièrement fine.

Volaille/poulet

Seules les volailles de Bresse bénéficient d'une AOC.



Parmi elles, citons : la volaille-poulet de Bresse, de race gauloise blanche, de sexe féminin ou masculin, abattue à l'âge minimal de 4 mois après 2 semaines d'affinage en épinette, ce qui permet l'apparition de gras ; la poularde de Bresse, de race féminine uniquement, d'un âge minimal de 5 mois, abattue à sa maturité sexuelle (sans ponte, sinon elle prend la dénomination de "poule") après 4 semaines d'affinage en épinette, ce qui en fait pour nous la volaille la plus intéressante ; le chapon de Bresse, de sexe masculin, castré, abattu à l'âge de 8 mois après 4 semaines d'affinage en épinette, qui reste un produit exceptionnel. La volaille jaune des Landes, dite "à cou nu", issue des basses-cours landaises, donne des volailles charnues au goût savoureux. La volaille de Bresse s'apprête par des cuissons longues à court mouillement, et la volaille jaune des Landes à peau fine donnera de fameux rôtis.

Foies blonds

Issus exclusivement des volailles de Bresse, les foies blonds représentent un intérêt évident dans les apprêts de cuisine comportant du foie parmi les ingrédients.

Beurre de crustacés

Ingrédients

3 kg	de coffres de homard
3 kg	de beurre
50 g	de concentré de tomates
5	gousses d'ail
2	échalotes coupées en rouelles
10 cl	d'huile d'olive
2	branches d'estragon
2	branches de basilic
5 g	de poivre noir en grains
1	brindille de thym
1/2	feuille de laurier
	queues de persil

Concasser les carcasses de homard à l'aide d'une feuille dans la cuve d'un batteur-mélangeur.

Faire suer dans l'huile d'olive les gousses d'ail en chemise, les échalotes et le concentré de tomates. Ajouter les carcasses de homard et laisser suer légèrement, puis ajouter le bouquet garni et le beurre, préalablement fondu. Laisser frémir sur le coin du fourneau pendant 30 minutes.

Ajouter le poivre, le basilic et l'estragon, laisser infuser durant 10 minutes et filtrer à l'étamine, en ne prélevant que la matière grasse.

Beurre d'escargot

Ingrédients

400 g	de beurre
4	gousses d'ail
1	botte de persil plat
50 g	de moutarde de Meaux
20 g	de poudre d'amandes
10 g	de sel fin de mer
40 g	de brunoise de pieds de cèpe
60 g	de jambon de Jabugo
60 g	d'échalotes ciselées

Sortir le beurre du frais 30 minutes à l'avance pour qu'il soit ramolli, mais pas en pommade.

Effeuiller le persil plat, puis laver les pluches, bien les essorer et les concasser légèrement à l'aide d'un couteau.

Eplucher les gousses d'ail, les couper en deux, retirer le germe et les hacher finement jusqu'à ce qu'elles soient réduites en purée.

Eplucher et ciseler finement les échalotes. Les faire compoter doucement dans une sauteuse avec une noix de beurre sur le bord de la plaque du fourneau, à couvert.

Faire sauter au beurre la brunoise de pieds de cèpe jusqu'à ce qu'elle soit blonde. L'égoutter dans une passoire, la débarrasser dans un récipient et la faire refroidir.

Découper le jambon en fines tranches et le tailler en brunoise.

Dans la cuve froide d'un mixeur, mettre le beurre ramolli, les pluches de persil concassées, le sel, le poivre du moulin, la moutarde, la poudre d'amandes et les gousses d'ail hachées. Mixer jusqu'à ce que le beurre soit homogène, puis le transvaser dans un récipient, ajouter la fondue d'échalotes, la brunoise de jambon et celle de champignons, et mélanger l'ensemble à l'aide d'une spatule en bois.

Beurre de truffe

Ingrédients

100 g	de truffes noires
250 g	de beurre demi-sel
5 cl	de jus de truffe

Sortir le beurre demi-sel 30 minutes à l'avance pour qu'il soit ramolli, mais pas en pommade.

Brosser et laver soigneusement les truffes au-dessus d'un tamis, puis les écraser dans un bol à l'aide d'une fourchette.

Incorporer le beurre ramolli à la truffe, ajouter le jus de truffe et rendre la préparation bien homogène, en évitant toutefois de trop la travailler.

Bouillon de bœuf (pot-au-feu)

Ingrédients

3 kg	de bœuf à pot-au-feu (macreuse, paleron, jumeau, plat de côtes, gîte gîte, queue de bœuf, etc.)
3	oignons paille
4	carottes
4	branches de céleri
3	poireaux
1	clou de girofle
10	queues de persil
1	feuille de laurier
1	brindille de thym
20 g	de gros sel gris de mer
5 g	de poivre noir en grains

Parer les morceaux de bœuf en enlevant l'excédent de gras et les marques de tampon des abattoirs, puis les ficeler si nécessaire de manière qu'ils se tiennent durant la cuisson, qui est longue.

Eplucher et laver tous les légumes de la garniture aromatique à l'exception de 2 oignons, que l'on gardera entiers avec la peau. Clouter le dernier oignon après l'avoir épluché.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym et le laurier, et un autre avec les branches de céleri et les poireaux. Enfermer les grains de poivre noir dans une petite bourse de tissu.

Couper les oignons réservés en deux dans le sens de la hauteur, disposer le côté tranché des 4 demi-oignons ainsi obtenus sur la plaque du fourneau et laisser prendre une forte coloration.

Mettre les morceaux de bœuf dans une marmite, ajouter de l'eau froide à hauteur et porter à ébullition sur feu vif. Lorsque l'eau bout, écumer et dégraisser, puis ajouter la garniture aromatique, le sel et la bourse de poivre. Dès que l'eau recommence à frémir, écumer et baisser le feu de manière que le bouillon frémisse et qu'il puisse se clarifier tout seul. Laisser cuire pendant environ 3 h 30.

Au terme de la cuisson, passer le bouillon dans une étamine et le refroidir aussitôt, en séparant tous les composants de la recette.

Les légumes et la viande pourront être utilisés dans une multitude d'autres recettes.

Bouillon de poissons de roche

Ingrédients

5 kg	de poissons de roche de Méditerranée
8	tomates fraîches bien mûres
3	oignons blancs
3	têtes d'ail coupées en deux
1	fenouil
	le blanc d'un poireau
10 g	de pistils de safran
1 g	de graines de fenouil
5	queues de persil
1	branche de thym
5	queues de basilic
1	citron de Menton
50 cl	d'huile d'olive

Vider les poissons, les écailler et leur enlever les ouïes ainsi que les yeux, puis les couper en deux ou en trois (en fonction de leur taille). Nettoyer l'intérieur des poissons, en veillant à ne pas enlever le mucus qui se trouve à l'extérieur.

Couper les têtes d'ail en deux. Eplucher tous les légumes de la garniture aromatique, les laver et les émincer finement. Détailler le citron en tranches de 3 mm d'épaisseur. Confectionner un bouquet garni avec le thym, le laurier, les queues de persil et celles de basilic.

Verser l'huile d'olive dans une cocotte, la chauffer et faire suer les oignons, l'ail, le fenouil et le blanc de poireau. Lorsque la garniture est bien compotée, mais sans coloration, ajouter les poissons et les saisir, puis les saupoudrer de pistils de safran et ajouter les aromates, les tranches de citron et les tomates.

Mouiller avec 6 litres d'eau, porter à ébullition et faire cuire pendant 40 minutes à feu doux, en écumant très souvent. Au terme de la cuisson, retirer du feu et laisser reposer pendant 10 minutes. Passer ensuite la soupe à la niçoise, puis au chinois étamine, et faire refroidir aussitôt le bouillon obtenu.

Bouillon de poule

Ingrédients

3	poules
6	carottes
4	oignons paille
3	branches de céleri
3	poireaux
10	queues de persil
1	branche de thym
1	feuille de laurier
20 g	de gros sel gris de mer
5 g	de poivre noir en grains
10 g	de poudre de volaille

Eplucher et laver tous les légumes de la garniture aromatique. Confectionner un premier bouquet garni avec le thym, le laurier et les queues de persil, et un second avec les poireaux et les branches de céleri. Enfermer les grains de poivre dans une petite bourse de tissu.

Parer les poules de toutes les parties graisseuses et sanguinolentes en les lavant abondamment sous l'eau courante. Les mettre dans une grande marmite, les couvrir d'eau froide et porter à ébullition sur feu vif.

Lorsque l'eau bout, mettre hors du feu et rincer les poules, ainsi que la marmite, sous l'eau froide courante afin d'éliminer toutes les impuretés et les éventuelles traces de sang.

Remettre les poules blanchies dans la marmite propre, les recouvrir d'eau froide et porter sur

feu vif. Dès que l'eau frémit, ajouter la garniture aromatique, la poudre de volaille, le sel et la bourse de poivre, puis laisser cuire pendant 1 h 30 à 2 heures, en écumant de temps à autre.

Au terme de la cuisson, passer le bouillon à l'aide d'un chinois étamine et le refroidir aussitôt en chambre froide.

Bouillon de queue de veau

Ingrédients

5	queues de veau
2	carottes
5	échalotes
1	oignon
1	branche de céleri
	le vert d'un poireau
2	clous de girofle
1	branche de thym
1	feuille de laurier
7	queues de persil
10 g	de gros sel gris de mer
5 g	de poivre blanc en grains

Eplucher et laver tous les légumes composant la garniture aromatique.

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym, le laurier, le vert de poireau et les branches de céleri. Clouter les échalotes. Enfermer dans une petite bourse de tissu les grains de poivre.

Eplucher les queues de veau, les couper au niveau des articulations en tronçons de 5 cm de longueur et mettre ces derniers dans une marmite. Les recouvrir d'eau froide et porter à ébullition sur feu vif. Lorsque l'eau bout, écumer et dégraisser, puis ajouter la garniture aromatique, le sel et la bourse de poivre blanc.

Dès que l'eau recommence à frémir, baisser le feu et laisser cuire pendant environ 2 heures, en écumant et en dégraissant tout au long de la cuisson.

A terme, passer au chinois étamine et faire refroidir aussitôt.

Fond blanc de veau

Ingrédients

3 kg	de poitrine de veau avec os
2	oignons paille
3	carottes
2	branches de céleri
	le vert d'un poireau
10	queues de persil
10 g	de gros sel gris de mer
5 g	de poivre noir en grains
1	branche de thym
1	feuille de laurier

Eplucher et laver tous les légumes de la garniture aromatique. Confectionner un premier bouquet garni avec le thym, le laurier et les queues de persil, et un second avec les poireaux et les branches de céleri. Enfermer les grains de poivre dans une petite bourse de tissu.

Parer la poitrine de veau de toutes les parties graisseuses et sanguinolentes en la lavant abondamment sous l'eau courante. La mettre dans une grande marmite, la couvrir d'eau froide et porter à ébullition sur feu vif.

Lorsque l'eau bout, mettre hors du feu et rincer la viande, ainsi que la marmite, sous l'eau froide courante afin d'éliminer toutes les impuretés et les éventuelles traces de sang.

Remettre la poitrine de veau blanchie dans la marmite propre, la recouvrir d'eau froide et porter sur feu vif. Dès que l'eau frémit, ajouter la garniture aromatique, le sel et la bourse de poivre, puis laisser cuire pendant 1 h 30 à 2 heures, en écumant de temps à autre.

Au terme de la cuisson, passer le fond blanc de veau à l'aide d'un chinois étamine et le refroidir aussitôt en chambre froide.

Fond blanc de volaille

Ingrédients

3 kg	de carcasses de volaille
3	oignons paille
5	carottes
2	branches de céleri
	le vert de 2 poireaux
150 g	de champignons de Paris
10	queues de persil
10 g	de gros sel gris de mer
5 g	de poivre noir en grains
1	branche de thym
1	feuille de laurier
20 g	de poudre de volaille

Eplucher et laver tous les légumes de la garniture aromatique. Confectionner un premier bouquet garni avec le thym, le laurier et les queues de persil, et un second avec les poireaux et les branches de céleri. Enfermer les grains de poivre dans une petite bourse de tissu.

Parer les carcasses de volaille de toutes les parties graisseuses et sanguinolentes en les lavant abondamment sous l'eau courante. Les mettre dans une grande marmite, les couvrir d'eau froide et porter à ébullition sur feu vif.

Lorsque l'eau bout, mettre hors du feu et rincer les carcasses, ainsi que la marmite, sous l'eau froide courante afin d'éliminer toutes les impuretés et les éventuelles traces de sang.

Remettre les carcasses de volaille blanchies dans la marmite propre, les recouvrir d'eau froide et porter sur feu vif. Dès que l'eau frémit, ajouter la garniture aromatique, la poudre de volaille, le sel et la bourse de poivre, puis laisser cuire pendant 1 h 30 à 2 heures, en écumant de temps à autre.

Au terme de la cuisson, passer le fond blanc à l'aide d'un chinois étamine et le refroidir aussitôt en chambre froide.

Fond brun de gibier

Ingrédients

5 kg	de collier de chevreuil, de biche, etc.
8	bouteilles de vin rouge (de type côtes-du-rhône)
5	carottes
2	oignons paille
4	échalotes
4	branches de céleri
1	feuille de laurier
1	branche thym
12	queues de persil
	le vert d'un poireau
2	têtes d'ail
10	grains de poivre noir
10	baies de genièvre
1 l	de fond de veau
50 g	de beurre
20 cl	d'huile de pépins de raisin

Enlever tous les poils restant sur les morceaux de gibier, ainsi que les éventuels caillots de sang, puis couper les colliers en morceaux de 80 g pièce.

Eplucher tous les légumes, les laver et les tailler en mirepoix. Confectionner un bouquet garni avec le thym, le laurier, les queues de persil et le vert de poireau.

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une braisière et y saisir la viande. Dès qu'elle est bien rôtie, ajouter le beurre, les gousses d'ail en chemise et la garniture aromatique, et donner une belle coloration, légèrement brune et régulière.

Mouiller avec le vin rouge, préalablement flambé, et porter à ébullition. Ecumer, dégraisser et ajouter les aromates (bouquet garni, poivre et genièvre), puis laisser cuire à petit feu sur le coin de la plaque du fourneau pendant 1 heure.

Ajouter le fond de veau et poursuivre la cuisson, toujours sur feu doux et en écumant régulièrement, pendant 24 heures.

Lorsque le fond de gibier est cuit, le laisser reposer durant 30 minutes, le passer au chinois et le refroidir aussitôt en chambre froide.

Fond de veau brun

Ingrédients

3 kg	d'os de veau (crosse, jarret, pied, parures maigres)
2 kg	de morceaux de veau de deuxième et troisième catégories (collier, poitrine, tendron, flanchet)
20 cl	d'huile de pépins de raisin
2 l	de vin rouge
200 g	de carottes
300 g	d'oignons
3	gousses d'ail
100 g	de concentré de tomates
500 g	de tomates fraîches bien mûres
	le vert d'un poireau
1	branche de céleri
	queues de persil
1	branche de thym
1	feuille de laurier
	gros sel gris de mer (2 g par litre de mouillement)

Couper les morceaux de veau en trois tailles différentes afin qu'ils constituent une sorte de filtre lors de la mise en cuisson. Commencer par les gros os, qui seront taillés en gros morceaux, pour finir avec les tendrons, qui donneront les plus petits morceaux.

Prendre trois plaques (une pour chaque « taillage ») et faire colorer au four à 210 °C les différents morceaux de veau dans de l'huile de pépins de raisin. Les remuer souvent de manière qu'ils prennent une belle coloration blonde et régulière, en veillant néanmoins à ne pas les faire trop colorer (le fond de veau prendrait alors un goût amer).

Lorsque les différents morceaux ont obtenu la coloration souhaitée, les égoutter dans de grandes passoires. Déglacer les plaques avec la totalité du vin rouge, décoller les sucs de cuisson et garder le déglaçage pour mouiller le fond de veau.

Faire chauffer un filet d'huile de pépins de raisin dans une poêle noire et saisir le concentré de tomates afin de le faire dessécher.

Eplucher les carottes, la branche de céleri et les oignons, les laver et les tailler en mirepoix régulière.

Faire chauffer un filet d'huile de pépins de raisin dans une cocotte en fonte et y saisir la mirepoix de légumes en lui donnant une légère coloration blonde. Ajouter les gousses d'ail en chemise éclatées et le concentré de tomates, puis débarrasser l'ensemble.

Confectionner un bouquet garni avec le vert de poireau, les queues de persil, le thym et le laurier. Retirer le pédoncule des tomates, les laver et les couper en quartiers réguliers.

Ranger les plus gros morceaux de veau dans le fond d'une braisière, ajouter l'ensemble des ingrédients de la garniture aromatique, surmonter le tout avec les morceaux de veau de taille moyenne et finir avec les plus petits. Mouiller avec le fond de déglaçage des plaques et 4 litres d'eau froide. Porter à ébullition, écumer, assaisonner de gros sel gris de mer et laisser cuire pendant 5 heures, en maintenant un léger frémissement et en écumant le plus souvent possible.

Lorsque le fond de veau brun est cuit, retirer le récipient de la source de chaleur et le laisser reposer durant 20 minutes. L'égoutter ensuite dans une grande passoire, le débarrasser dans un récipient en Inox en le filtrant à l'aide d'un chinois étamine et le faire refroidir aussitôt en cellule.

Fumet d'écrevisse

Ingrédients

8	grosses écrevisses « pattes rouges »
40	têtes d'écrevisse
6 cl	d'huile d'olive
60 g	de beurre
80 g	de bulbe de fenouil
80 g	d'échalotes
5	gousses d'ail
120 g	de tomates bien mûres
50 g	de concentré de tomates
10 cl	de vin blanc sec
10 cl	de cognac
50 cl	de fumet de homard
30 cl	d'eau
1	bouquet garni (queues de persil, thym, 1/2 feuille de laurier)
1	branche de fenouil sec
1/2	bouquet de basilic
10	grains de poivre noir

Chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte et faire sauter vivement les écrevisses ainsi que les têtes, après les avoir coupées en petits cubes réguliers.

Ajouter les gousses d'ail en chemise et la garniture aromatique, préalablement taillée en mirepoix. Faire suer pendant 3 minutes, puis ajouter le concentré de tomates et caraméliser le tout dans le beurre.

Déglacer avec le cognac et le vin blanc, laisser évaporer l'alcool et mouiller juste à hauteur des carcasses avec le fumet de homard et l'eau. Ajouter alors le bouquet garni et le fenouil sec, et cuire pendant 30 minutes.

Au terme de la cuisson, laisser infuser le fumet d'écrevisse avec le demi-bouquet de basilic et les grains de poivre noir pendant 15 minutes. Le passer ensuite dans une presse à gras pour en extraire le maximum de saveurs et le filtrer à l'aide d'un chinois étamine.

Fumet de homard

Ingrédients

6	têtes de homard sans la carapace
3	homards bisque
100 g	de fenouil frais émincé
100 g	d'oignons blancs émincés
3	gousses d'ail
500 g	de tomates coupées en quartiers
30 g	de concentré de tomates
5 cl	de fine de champagne
10 cl	d'huile d'olive
15 cl	de vin blanc
80 g	de beurre
1	botte de basilic frais
	poivre en grains
	fenouil sauvage

Découper les homards bisque entiers et les têtes de homard en grosses rouelles. Les raidir dans une cocotte de fonte avec l'huile d'olive, ajouter le beurre et les caraméliser.

Ajouter alors les oignons, le fenouil frais et l'ail en chemise. Laisser suer sans coloration, puis ajouter le concentré de tomates ainsi que les tomates fraîches, et laisser compoter afin de supprimer l'acidité. Déglacer avec la fine de champagne, réduire, puis déglacer de nouveau avec le vin blanc et le réduire à glace. Mouiller à hauteur avec de l'eau, ajouter le fenouil sec et cuire pendant 40 minutes à petit feu, en dépouillant des impuretés au fur et à mesure de la cuisson et en veillant à ne pas dégraisser.

A terme, laisser infuser pendant 20 minutes sur le coin du feu avec le poivre en grains concassé et le bouquet de basilic.

Egoutter le bouillon des carcasses, puis écraser celles-ci dans une presse à gras et filtrer dans un chinois étamine.

Gelée de bœuf

Ingrédients

750 g	de plat de côtes avec os
750 g	de queue de bœuf
2 l	de bouillon de pot-au-feu
50 cl	de gelée de pied de veau
2	échalotes
1	carotte
1	poireau
1	bouquet garni (1/2 feuille de laurier, 1 brindille de thym, queues de persil)
2 g	de poivre noir en grains
10 g	de fleur de sel

Eplucher les légumes de la garniture aromatique, les laver et les tailler en sifflets réguliers.

Parer les morceaux de bœuf en enlevant l'excédent de gras, les détailler et les mettre dans une marmite. Ajouter de l'eau froide à hauteur et porter à ébullition sur feu vif, puis égoutter dans une passoire.

Dégraisser au maximum la marmite, ajouter les légumes en sifflets et les faire suer sur feu doux, en les laissant blondir légèrement.

Remettre dans la cocotte les morceaux de viande bien égouttés, verser par-dessus le bouillon de pot-au-feu froid et la gelée de pied de veau, puis porter à frémissement, écumer et ajouter le bouquet garni. Poser un linge humide sur la marmite, la couvrir à moitié de son couvercle et laisser cuire au four à 110 °C pendant 4 heures, en maintenant un léger bouillonnement pour que la gelée puisse se clarifier.

Lorsqu'elle a réduit d'un tiers, ajouter le poivre hors du feu et laisser infuser pendant 20 minutes.

Passer délicatement la gelée de bœuf sans la fouler dans une mousseline, la verser dans un récipient posé sur de la glace et la dégraisser à l'aide d'un papier de soie si nécessaire.

Gelée de homard

Ingrédients

500 g	de carcasses de homard
50 g	d'échalotes
30 g	de carottes
20 g	de céleri-branche
30 g	d'oignons paille
1	brindille de thym
1/2	feuille de laurier
	branches d'estragon
	queues de persil
	le vert d'un poireau
5 cl	d'huile d'olive
200 g	de tomates fraîches
20 g	de concentré de tomates
1,25 l	de gelée de pied de veau

Clarification

100 g	de carottes
100 g	d'oignons paille
50 g	de céleri-branche
50 g	de tomates fraîches
100 g	de verts de poireau
1	blanc d'œuf
1/2	étoile de badiane

Couper les carcasses de homard en deux et retirer la partie sableuse qui se trouve dans la tête, puis concasser les carcasses.

Eplucher tous les légumes de la garniture aromatique, les laver et les tailler en mirepoix régulière sans faire de parures.

Confectionner le bouquet garni avec le persil, le thym, le laurier, le vert de poireau et l'estragon.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un rondeau et y saisir sans coloration les carcasses de homard. Ajouter la garniture aromatique et laisser cuire sans coloration avant d'ajouter le concentré de tomates. Bien faire fondre l'ensemble, toujours sans coloration, mouiller avec la gelée de pied de veau et laisser cuire sur feu doux, en

maintenant un léger frémissement et en écumant le plus souvent possible.

Après 25 minutes de cuisson, retirer le rondeau de la source de chaleur et laisser reposer durant 5 minutes, puis passer la gelée de homard dans une étamine et vérifier qu'il n'en reste que 80 cl.

Eplucher tous les légumes de la clarification, les laver et les tailler en brunoise très fine. Ajouter le blanc d'œuf et une pincée de sel, et mélanger vivement.

Verser la gelée de homard dans un récipient haut, la porter à ébullition et la mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter la garniture de clarification et porter le tout à ébullition, puis ajouter la badiane et laisser clarifier pendant 30 minutes.

Rectifier l'assaisonnement et passer la gelée dans une étamine avant de la faire refroidir aussitôt.

Gelée de lapin

Ingrédients

5	avants de lapin avec les épaules
2 L	de bouillon de poule
10 cl	de vin blanc sec
10	gousses d'ail
2	échalotes
1	bouquet garni (thym, sarriette et queues de persil)
100 g	de beurre
10 cl	d'huile de pépins de raisin
10 g	de fleur de sel
5 g	de poivre noir en grains
1	branche de romarin
2	tomates mûres pelées et épépinées

Retirer les poumons et toutes les parties trop grasses des avants de lapin. Les détailler en morceaux de 50 g pièce, en éclatant les os pour qu'ils puissent libérer le maximum de gélatine.

Eplucher les échalotes, les laver et les tailler en sifflets réguliers. Couper les tomates en mirepoix.

Ecraser le poivre et le passer au tamis afin d'éliminer la poudre et de ne garder que la mignonnette.

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une cocotte en fonte munie d'un couvercle. Commencer la coloration du lapin, puis ajouter le sel et le beurre, préalablement taillé en morceaux, et faire blondir les morceaux de lapin avant de bien les égoutter dans une passoire.

Dégraisser au maximum la cocotte, ajouter les échalotes, les tomates et les gousses d'ail en chemise, et faire suer sur feu doux, en laissant blondir légèrement. Déglacer avec le vin blanc et réduire à sec.

Remettre dans la cocotte les morceaux de lapin bien égouttés, puis verser par-dessus le bouillon de poule froid. Porter à frémissement, écumer et ajouter le bouquet garni. Poser un linge humide sur la cocotte, la couvrir à moitié de son couvercle et laisser cuire au four à 110 °C pendant 4 heures, en maintenant un léger bouillonnement pour que la gelée puisse se clarifier.

Lorsqu'elle a réduit d'un tiers, ajouter le poivre mignonnette et le romarin hors du feu, et laisser infuser pendant 20 minutes.

Passer délicatement la gelée de lapin sans la fouler dans une mousseline, la verser dans un récipient posé sur de la glace et la dégraisser à l'aide d'un papier de soie si nécessaire.

Gelée de pied de veau

Ingrédients

2	pieds de veau
30 g	de gros sel gris de mer

Fendre les pieds de veau dans le sens de la longueur et les désosser entièrement. Les disposer dans une marmite, les recouvrir d'eau froide et porter à ébullition sur feu vif de manière à les blanchir. Laisser bouillir pendant 1 minute, puis bien écumer et refroidir les pieds de veau sous l'eau froide courante.

Les remettre dans la marmite, verser 4 litres d'eau froide, ajouter le sel gris de mer et porter de nouveau à ébullition sur feu vif. Laisser cuire sur le bord du fourneau pendant 3 heures, en maintenant un léger frémissement et en écumant le plus souvent possible.

Lorsque la gelée de pied de veau est cuite, la laisser reposer hors du feu pendant 5 minutes, puis la passer dans une étamine et la refroidir aussitôt en cellule.

Gelée de pigeon à l'anis

Ingrédients

4	pigeons de 700 g pièce
2 L	de bouillon de poule
50 cl	de gelée de pied de veau
10	gousses d'ail
4	échalotes
3	étoiles de badiane
1	bouquet garni (thym et queues de persil)
100 g	de beurre
10 cl	d'huile d'olive
5 g	de poivre noir en grains
10 g	de fleur de sel

Flamber, vider et habiller les pigeons tout en conservant le cou. Veiller à bien retirer toutes les parties trop grasses, puis tailler les pigeons en morceaux de 50 g pièce, en éclatant les os pour qu'ils puissent libérer le maximum de gélatine.

Eplucher les échalotes, les laver et les tailler en sifflets réguliers.

Ecraser le poivre et le passer au tamis afin d'éliminer la poudre et de ne garder que la mignonnette.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte munie d'un couvercle. Commencer la coloration des pigeons, puis ajouter le sel et le beurre, préalablement taillé en morceaux, et faire blondir les morceaux de pigeon avant de bien les égoutter dans une passoire.

Dégraisser au maximum la cocotte, ajouter les échalotes et les gousses d'ail en chemise, et les faire suer sur feu doux en les laissant blondir légèrement.

Remettre dans la cocotte les morceaux de pigeon bien égouttés, puis verser par-dessus le bouillon de poule froid et la gelée de pied de veau. Porter à frémissement, écumer et ajouter le bouquet garni. Poser un linge humide sur la cocotte, la couvrir à moitié de son couvercle et laisser cuire au four à 110 °C pendant 4 heures, en maintenant un léger bouillonnement pour que la gelée puisse se clarifier.

Lorsqu'elle a réduit d'un tiers, ajouter le poivre mignonnette et les étoiles de badiane hors du feu, et laisser infuser pendant 20 minutes.

Passer délicatement la gelée de pigeon à l'anis dans une mousseline, sans la fouler, la verser dans un récipient posé sur de la glace et la dégraisser à l'aide d'un papier de soie si nécessaire.

Gelée de veau

Ingrédients

750 g	de poitrine de veau avec os
2	queues de veau
1 L	de bouillon de pot-au-feu
1 L	de fond blanc de veau
10 cl	de vin blanc sec
1	carotte
2	oignons blancs
2	tomates pelées et épépinées
1	ruban de zeste d'orange
1	bouquet garni (1 brindille de thym, 1/2 feuille de laurier, queues de persil)
50 g	de beurre
10 cl	d'huile de pépins de raisin
5 g	de poivre noir en grains
10 g	de fleur de sel

Retirer toutes les parties trop grasses de la poitrine de veau et la tailler, ainsi que les queues, en morceaux de 50 g pièce, en éclatant les os pour qu'ils libèrent le maximum de gélatine.

Eplucher les oignons et la carotte, les laver et les tailler en sifflets réguliers. Couper les tomates en mirepoix.

Ecraser le poivre et le passer au tamis afin d'éliminer la poudre et de ne garder que la mignonnette.

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une cocotte en fonte munie d'un couvercle. Commencer la coloration du veau, puis ajouter le sel et le beurre, préalablement taillé en morceaux, et faire blondir les morceaux de veau avant de bien les égoutter dans une passoire.

Dégraisser au maximum la cocotte, ajouter les oignons, la carotte et les tomates, et faire suer sur feu doux en laissant blondir légèrement. Déglacer avec le vin blanc et réduire à sec.

Remettre dans la cocotte les morceaux de veau bien égouttés, puis verser par-dessus le bouillon de pot-au-feu et le fond blanc de veau froids. Porter à frémissement, écumer et ajouter le bouquet garni et le ruban de zeste. Poser un linge humide sur la cocotte, la couvrir à moitié de son couvercle et laisser cuire au four à 110 °C pendant 4 heures, en maintenant un léger bouillonnement pour que la gelée puisse se clarifier.

Lorsqu'elle a réduit d'un tiers, ajouter le poivre mignonnette et laisser infuser pendant 20 minutes.

Passer délicatement la gelée de veau sans la fouler dans une mousseline, la verser dans un récipient posé sur de la glace et la dégraisser à l'aide d'un papier de soie si nécessaire.

Gelée de volaille

Ingrédients

1	POULE DE 1,8 KG
8	PATTES DE VOLAILLE
2 L	DE BOUILLON DE POULE
2	ÉCHALOTES
50 CL	DE GELÉE DE PIED DE VEAU
10	GOUSSES D'AIL
1	BRINDILLE DE MARJOLAINE
2 CL	DE COGNAC
3 G	DE POUDRE DE VOLAILLE
1	CAROTTE
1	BOUQUET GARNI (THYM ET QUEUES DE PERSIL)
100 G	DE BEURRE
10 CL	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
5 G	DE POIVRE NOIR EN GRAINS
10 G	DE FLEUR DE SEL

Flamber, vider et habiller la poule tout en conservant le cou. Veiller à bien retirer toutes les parties trop grasses, puis tailler la volaille en morceaux de 50 g pièce, en éclatant les os pour qu'ils puissent libérer le maximum de gélatine.

Eplucher les échalotes et la carotte, les laver et les tailler en sifflets réguliers.

Ecraser le poivre et le passer au tamis afin d'éliminer la poudre et de ne garder que la mignonnette.

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une cocotte en fonte munie d'un couvercle. Commencer la coloration de la volaille, puis ajouter le sel et le beurre, préalablement taillé en morceaux, et faire blondir les morceaux de poule avant de bien les égoutter dans une passoire.

Dégraisser au maximum la cocotte, ajouter les échalotes, la carotte et les gousses d'ail en chemise, et faire suer sur feu doux, en laissant blondir légèrement. Déglacer avec le cognac et réduire à sec.

Remettre dans la cocotte les morceaux de volaille bien égouttés, puis verser par-dessus le bouillon de poule froid et la gelée de pied de veau. Porter à frémissement, écumer et ajouter le bouquet garni, les pattes et la poudre de volaille. Poser un linge humide sur la cocotte, la couvrir à moitié de son couvercle et laisser cuire au four à 110 °C pendant 4 heures, en maintenant un léger bouillonnement pour que la gelée puisse se clarifier.

Lorsqu'elle a réduit d'un tiers, ajouter le poivre mignonnette et la marjolaine hors du feu, et laisser infuser pendant 20 minutes.

Passer délicatement la gelée de volaille sans la fouler dans une mousseline, la verser dans un récipient posé sur de la glace et la dégraisser à l'aide d'un papier de soie si nécessaire.

Jus d'agneau

Ingrédients

5 KG	DE POITRINE ET DE COLLIER D'AGNEAU
3	TÊTES D'AIL
1/2	BOUQUET DE SARRIETTE
10 CL	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
10 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE

Parer le collier et la poitrine d'agneau, puis les détailler en morceaux de 80 g pièce ; conserver les os et les cartilages.

Rôtir vivement l'agneau à l'huile de pépins de raisin dans une plaque à rôtir. Lorsqu'une coloration blonde et régulière est atteinte, ajouter les gousses d'ail en chemise et laisser suer, puis égoutter l'agneau dans une grande passoire.

Dégraisser alors la plaque avant d'y remettre les morceaux d'agneau ainsi que l'ail en chemise. Déglacer avec du fond blanc de volaille et décoller les sucs, puis laisser réduire à demi-glace et enrober de celle-ci chacun des morceaux d'agneau.

Mouiller à hauteur de fond blanc et renouveler l'opération.

Verser enfin le reste de fond blanc de volaille et laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et bien clarifié.

Ajouter la sarriette hors du feu et la faire infuser pendant 15 minutes dans le jus d'agneau, puis passer ce dernier au chinois étamine, le verser dans une barquette sans le dégraisser et le refroidir aussitôt.

Jus de bœuf

Ingrédients

5 KG	DE POITRINE DE BŒUF AVEC OS
7	ÉCHALOTES TAILLÉES EN ROUELLES
3	TÊTES D'AIL
125 G	DE BEURRE
10 CL	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
5 L	DE FOND BLANC DE VEAU
5 L	DE BOUILLON DE POT-AU-FEU
2 G	DE POIVRE NOIR EN GRAINS

Enlever l'excédent de graisse de la poitrine de bœuf, ainsi que les marques de tampon des abattoirs, et la tailler en morceaux de 80 g pièce ; conserver les os et les cartilages.

Rôtir vivement à l'huile de pépins de raisin les morceaux de poitrine de bœuf dans une plaque à rôtir. Lorsqu'une coloration blonde et homogène est atteinte, ajouter les gousses d'ail en chemise et laisser suer, puis égoutter le bœuf dans une grande passoire.

Dégraisser alors la plaque avant de la remettre sur feu vif. Ajouter le beurre, le faire fondre et y rouler le bœuf, les échalotes et l'ail en chemise, en remuant afin d'empêcher les sucs de coller et de brûler. Dégraisser de nouveau la plaque et déglacer avec du fond blanc de veau et du bouillon de pot-au-feu. Décoller les sucs, puis laisser réduire à demi-glace et enrober de celle-ci chacun des morceaux de bœuf.

Mouiller de fond blanc et de bouillon à hauteur, et renouveler l'opération.

Verser le reste de fond blanc de volaille et de bouillon de pot-au-feu, ajouter le thym et laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et bien clarifié.

Ajouter le poivre noir hors du feu et le laisser infuser pendant 15 minutes dans le jus de bœuf, puis passer ce dernier au chinois étamine, le verser dans une barquette sans le dégraisser et le refroidir aussitôt.

Jus de canard

Ingrédients

2	CANARDS DE BARBARIE DE 3 KG PIÈCE
3	TÊTES D'AIL
8	ÉCHALOTES COUPÉES EN ROUELLES
150 G	DE BEURRE
10 CL	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
10 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
2 L	DE FOND BLANC DE VEAU

Vider les canards et les détailler en morceaux de 80 g pièce.

Les rôtir vivement à l'huile de pépins de raisin dans une plaque à rôtir. Lorsqu'une coloration blonde et homogène est atteinte, ajouter les gousses d'ail en chemise et laisser suer, puis égoutter la volaille dans une grande passoire.

Dégraisser alors la plaque avant de la remettre sur feu vif. Ajouter le beurre, le faire fondre et y rouler les morceaux de canard et la garniture aromatique, en remuant afin d'empêcher les sucs de coller et de brûler. Dégraisser de nouveau la plaque, déglacer avec du fond blanc de volaille et décoller les sucs, puis laisser réduire à demi-glace et enrober de celle-ci chacun des morceaux de canard.

Mouiller de fond blanc à hauteur et renouveler l'opération.

Verser le reste de fond blanc de volaille et la totalité du fond de veau, et cuire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et bien clarifié.

Laisser reposer le jus de canard pendant 15 minutes, puis le passer au chinois étamine, le verser dans une barquette sans le dégraisser et le refroidir aussitôt.

Jus de cochon

Ingrédients

5 KG	D'ÉCHINE DE PORC AVEC OS
3	TÊTES D'AIL
2	OIGNONS PAILLE
2	ÉCHALOTES
125 G	DE BEURRE
10 CL	D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
8 L	DE FOND BLANC DE VOLAILLE
1/2	BOUQUET DE SARRIETTE

Eplucher les oignons et les échalotes. Tailler les oignons en mirepoix et les échalotes en grosses rouelles.

Enlever l'excédent de graisse de l'échine de porc sans la désosser et la tailler en morceaux d'environ 350 g. Rôtir vivement ces derniers à l'huile de pépins de raisin dans une plaque à rôtir. Lorsqu'une coloration blonde et homogène est atteinte, ajouter les gousses d'ail en chemise et laisser suer, puis égoutter le porc dans une grande passoire.

Dégraisser alors la plaque avant de la remettre sur feu vif. Ajouter le beurre, le faire fondre et y rouler les morceaux d'échine ainsi que la garniture aromatique, en remuant afin d'empêcher les sucs de coller et de brûler. Dégraisser de nouveau la plaque, déglacer avec du fond blanc de volaille et décoller les sucs, puis laisser réduire à demi-glace et enrober de celle-ci chacun des morceaux de porc.

Mouiller de fond blanc à hauteur et renouveler l'opération.

Verser enfin le reste de fond blanc de volaille et laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et bien clarifié.

Ajouter la sarriette hors du feu et la laisser infuser pendant 15 minutes dans le jus de cochon, puis passer ce dernier au chinois étamine, le verser dans une barquette sans le dégraisser et le refroidir aussitôt.

Jus de faisan

Ingrédients

3	poules faisanes fraîches plumées de deuxième choix
1 l	de fond blanc de volaille
30 cl	de jus de volaille dégraissé
3	échalotes
10 cl	de vin blanc sec
1	branche de thym
1 g	de poivre mignonnette
10	baies de genièvre
15 g	de beurre
	huile d'olive pour cuisson

Eplucher et émincer les échalotes en rouelles régulières de 2 mm d'épaisseur. Ecraser les baies de genièvre.

Flamber les poules faisanes, les vider et leur retirer la tête et les pattes, puis les couper en cubes de 50 g pièce.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un filet d'huile d'olive et y saisir les morceaux de faisan en leur donnant une belle coloration blonde.

Ajouter une noix de beurre et les échalotes, et les faire suer en les laissant colorer légèrement. Dégraisser alors la cocotte et y mettre le poivre mignonnette, les baies de genièvre et la branche de thym, puis la déglacer avec le vin blanc sec et faire réduire ce dernier en décollant les sucs à l'aide d'une spatule.

Mouiller à hauteur avec du fond blanc de volaille et le faire réduire à demi-glace en maintenant un léger frémissement sur le bord de la plaque du fourneau.

Renouveler l'opération, tout en écumant régulièrement, puis mouiller une dernière fois à hauteur avec le fond blanc et ajouter le jus de volaille. Laisser cuire pendant 1 heure, en maintenant toujours un léger frémissement.

Retirer la cocotte de la source de chaleur et laisser reposer le jus de faisan pendant 10 minutes avant de le passer au chinois étamine (il doit en rester environ 60 cl).

Jus de lapin

Ingrédients

5 kg	d'avants de lapin
3	têtes d'ail
10	échalotes
2	tomates mûres
150 g	de beurre
10 cl	d'huile de pépins de raisin
40 cl	de vin blanc sec
10 l	de fond blanc de volaille

Eplucher les échalotes et les couper en grosses rouelles. Monder les tomates, les épépiner et les tailler en mirepoix régulière.

Retirer les poumons des avants de lapin et les détailler en morceaux de 80 g pièce. Rôtir vivement ces derniers à l'huile de pépins de raisin dans une plaque à rôtir. Lorsqu'une coloration blonde et homogène est atteinte, ajouter les gousses d'ail en chemise et laisser suer, puis égoutter le lapin dans une grande passoire.

Dégraisser alors la plaque avant de la remettre sur feu vif. Ajouter le beurre, le faire fondre et y rouler les morceaux de lapin ainsi que la garniture aromatique, en remuant afin d'empêcher les sucs de coller et de brûler. Dégraisser de nouveau la plaque, déglacer avec le vin blanc et décoller les sucs, puis laisser réduire à demi-glace et enrober de celle-ci chacun des morceaux de lapin.

Mouiller de fond blanc à hauteur et renouveler l'opération.

Verser enfin le reste de fond blanc de volaille et cuire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et bien clarifié.

Laisser reposer le jus de veau pendant 15 minutes, puis le passer au chinois étamine, le verser dans une barquette sans le dégraisser et le refroidir aussitôt.

Jus de pigeon

Ingrédients

5 kg	de carcasses de pigeon
3	têtes d'ail
8	échalotes coupées en rouelles
150 g	de beurre
20 cl	d'huile de pépins de raisin
10 l	de fond blanc de volaille

Vider les pigeons, leur couper la pointe des ailerons et les détailler en morceaux de 80 g pièce.

Les rôtir vivement à l'huile de pépins de raisin dans une plaque à rôtir. Lorsqu'une coloration blonde et homogène est atteinte, ajouter les gousses d'ail en chemise et laisser suer, puis égoutter les morceaux de pigeon dans une grande passoire.

Dégraisser alors la plaque avant de la remettre sur feu vif. Ajouter le beurre, le faire fondre et y rouler les morceaux de pigeon et la garniture aromatique, en remuant afin d'empêcher les sucs de coller et de brûler. Dégraisser de nouveau la plaque, déglacer avec du fond blanc de volaille et décoller les sucs, puis laisser réduire à demi-glace et enrober de celle-ci chacun des morceaux de pigeon.

Mouiller de fond blanc à hauteur et renouveler l'opération.

Verser enfin le reste de fond blanc de volaille et cuire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et bien clarifié.

Laisser reposer le jus de pigeon pendant 15 minutes, puis le passer au chinois étamine, le verser dans une barquette sans le dégraisser et le refroidir aussitôt.

Jus de veau

Ingrédients

5 kg	de poitrine de veau
3	têtes d'ail
4	oignons paille
4	carottes
1	brindille de thym
150 g	de beurre
10 cl	d'huile de pépins de raisin
10 l	de fond blanc de veau

Enlever l'excédent de graisse de la poitrine de veau ainsi que les marques de tampon des abattoirs, puis tailler la poitrine en morceaux de 80 g pièce ; conserver les os et les cartilages.

Eplucher les oignons et les carottes, et les tailler en mirepoix.

Rôtir vivement à l'huile de pépins de raisin les morceaux de poitrine de veau dans une plaque à rôtir. Lorsqu'une coloration blonde et homogène est atteinte, ajouter les gousses d'ail en chemise et laisser suer, puis égoutter le veau dans une grande passoire.

Dégraisser alors la plaque et la remettre sur feu vif. Ajouter le beurre, le faire fondre et y rouler les morceaux de veau ainsi que la garniture aromatique, en remuant afin d'empêcher les sucs de coller et de brûler. Dégraisser de nouveau la plaque, déglacer avec du fond blanc de veau et décoller les sucs, puis laisser réduire à demi-glace et enrober de celle-ci chacun des morceaux de veau.

Mouiller de fond blanc à hauteur et renouveler l'opération.

Verser le reste de fond blanc de veau, ajouter le thym et cuire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et bien clarifié.

Laisser reposer le jus de veau pendant 15 minutes, puis le passer au chinois étamine, le verser dans une barquette sans le dégraisser et le refroidir aussitôt.

Jus de volaille

Ingrédients

5 kg	de volailles fermières
3	têtes d'ail
10	échalotes taillées en rouelles
150 g	de beurre
10 cl	d'huile de pépins de raisin
10 l	de fond blanc de volaille
1	brindille de thym

Vider les volailles et les détailler en morceaux de 80 g pièce.

Les rôtir vivement à l'huile de pépins de raisin dans une plaque à rôtir. Lorsqu'une coloration blonde et homogène est atteinte, ajouter les gousses d'ail en chemise et laisser suer, puis égoutter la volaille dans une grande passoire.

Dégraisser alors la plaque avant de la remettre sur feu vif. Ajouter le beurre, le faire fondre et y rouler les morceaux de volaille et la garniture aromatique, en remuant afin d'empêcher les sucs de coller et de brûler. Dégraisser de nouveau la plaque, déglacer avec du fond blanc de volaille et décoller les sucs, puis laisser réduire à demi-glace et enrober de celle-ci chacun des morceaux de volaille.

Mouiller de fond blanc à hauteur et renouveler l'opération.

Verser le reste de fond blanc de volaille, ajouter le thym et cuire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et bien clarifié.

Laisser reposer le jus de volaille pendant 15 minutes, puis le passer au chinois étamine, le verser dans une barquette sans le dégraisser et le refroidir aussitôt.

Pâte à barbajuans

Ingrédients

500 g	de farine de blé type 00
6 cl	d'huile d'olive
14 cl	d'eau froide

Mettre la farine et l'huile d'olive dans un saladier, puis incorporer l'eau progressivement. Lorsque le pâton commence à être relativement souple, le déposer sur le marbre et le fraiser avec la paume de la main pour le rendre homogène. Le rouler en boule, l'entourer de film étirable et le laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Pâte à focaccia

Ingrédients

400 g	de farine de blé type 00
25 cl	d'eau
10 cl	d'huile d'olive
10 g	de sel fin
30 g	de levure de boulanger

Dans la cuve d'un batteur, mélanger tous les ingrédients avec le crochet jusqu'à ce que la pâte soit homogène, et lui donner un peu de corps.

La débarrasser dans un saladier en Inox, la recouvrir d'un linge et la laisser gonfler dans un endroit tempéré à l'abri des courants d'air, en veillant à ce que la température ne dépasse pas 28 °C.

Lorsque la pâte a doublé de volume, la travailler pendant 1 minute afin de la rompre.

Pâte à la farine de châtaigne

Ingrédients

200 g	de farine de blé type 00
200 g	de farine de châtaigne
4	œufs

Mélanger la farine de blé avec la farine de châtaigne, puis les passer au tamis fin et creuser une fontaine au milieu. Y casser les œufs, pétrir afin d'obtenir une masse homogène et laisser reposer avant utilisation.

Pâte à la farine intégrale

(pour les pâtes imprimées)

Ingrédients

150 g	de farine de blé type 00
150 g	de farine intégrale
3	œufs entiers de 65 g pièce

Mélanger la farine de blé avec la farine intégrale, puis les passer au tamis fin et creuser une fontaine au milieu. Y casser les œufs et pétrir afin d'obtenir une masse homogène. Mettre la pâte en boule, l'entourer de film étirable et la laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Pâte à l'encre de seiche

Ingrédients

500 g	de farine de blé type 00
6	sachets d'encre de seiche
4	œufs entiers de 70 g pièce
5 cl	d'huile d'olive

Mélanger la farine, l'huile d'olive et l'encre de seiche, puis ajouter les œufs un à un. Lorsque le pâton commence à être relativement souple, le mettre sur le marbre et le fraiser avec la paume de la main pour le rendre homogène. Le rouler en boule, l'entourer de film étirable et le laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Pâte à l'huile

Ingrédients

500 g	de farine de blé type 00
5 cl	d'huile d'olive
16 cl	d'eau froide
1	œuf entier de 70 g

Mélanger la farine, l'œuf et l'huile d'olive, puis incorporer l'eau progressivement. Lorsque le pâton commence à être relativement souple, le mettre sur le marbre et le fraiser avec la paume de la main pour le rendre homogène. Le rouler en boule, l'entourer de film étirable et le laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Pâte à ravioli

Ingrédients

500 g	de farine de blé type 00
5	œufs entiers de 70 g pièce

Mélanger les œufs et la farine. Lorsque le pâton commence à être relativement souple, le mettre sur le marbre et le fraiser avec la paume de la main pour le rendre homogène. Le rouler en boule, l'entourer de film étirable et le laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Pâte à ravioli au son

Ingrédients

500 g	de farine de blé type 00
4	œufs
5	jaunes d'œufs
15 g	de son de blé

Mélanger les œufs et les jaunes, et transvaser 315 g de ce mélange dans un saladier. Ajouter la farine et le son, puis incorporer progressivement de l'eau. Lorsque le pâton commence à être relativement souple, le mettre sur le marbre et le fraiser avec la paume de la main pour le rendre homogène. Le rouler en boule, l'entourer de film étirable et le laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Pâte au vin

Ingrédients

500 g	de farine de blé type 00
25 cl	de vin blanc sec

Mettre la farine dans un saladier en Inox, faire un puits au milieu et y verser le vin blanc. Mélanger avec délicatesse, en incorporant petit à petit la farine au vin. Lorsque la pâte est homogène, la débarrasser dans un papier film et la laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Pâte verte

Ingrédients

350 g	de farine de blé type 00
150 g	de vert de chlorophylle
2	œufs entiers de 70 g pièce

Mélanger la farine et le vert de chlorophylle en sablant, puis incorporer progressivement les œufs. Lorsque le pâton commence à être relativement souple, le mettre sur le marbre et le fraiser avec la paume de la main pour le rendre homogène. Le rouler en boule, l'entourer de film étirable et le laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Vinaigrette au jus de truffe

Ingrédients

20 cl	d'huile d'olive pour assaisonnement
10 cl	de vinaigre de xérès
10 cl	de vinaigre de vin vieux
20 cl	de jus de truffe
10 cl	de bouillon de poule réduit à glace
	fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients en les émulsionnant.

Vinaigrette au vinaigre de xérès

Ingrédients

20 g	de moutarde de Dijon
18 g	de sel
4 g	de poivre
13 cl	de vinaigre de xérès
1 l	d'huile d'olive pour assaisonnement

Mélanger tous les ingrédients en les émulsionnant.



A



B



C



D



E



F



J



L



R



S





V

Poissons

Turbot	
– plat en filet sans peau	180 g
– plat en tronçon avec peau	250 g
– plat en tronçon sans peau	220 g
Sole	
– portion entière	400 g
– filet	220 g
– gougeonnettes	250 g
Poisson entier sur arête	500 g
Poisson rond	
– filet avec peau	220 g
– filet sans peau	160 g
– darne sans peau	220 g
– darne avec peau	250 g

Crustacés

Coquilles Saint-Jacques	
– en entrée	120 g
– en plat	160 g
Homard	de 450 à 500 g
Langouste	de 500 à 600 g
Crevettes bouquets	
– amuse-bouche	100 g
– entrée	200 g
Gamberoni	350 g
Langoustes (suivant calibre)	
– 2 pièces/kg	1 (c'est-à-dire 500 g)
– 1 pièce/kg	0,5 (c'est-à-dire 500 g)

Viandes

Viande servie avec os	
– rôtie	250 g
– grillée	200 g
– côte de bœuf	300 g
– sautée	200 g
– en ragoût	250 g
– braisée	250 g
– poêlée	250 g
– pochée	300 g
Viande servie sans os	
– rôtie	160 g
– grillée	160 g
– sautée	160 g
– en ragoût	200 g
– braisée	200 g
– poêlée	200 g
– pochée	250 g

Légumes frais, légumes secs, pâtes

Pommes de terre	
– frites	400 g
– tournées	250 g
– levées	400 g
– en purée	250 g
– duchesse	150 g
Légumes secs	
– haricots	70 g
– lentilles	70 g
– pois cassés	70 g
Riz et pâtes	
– riz	de 50 à 60 g
– pâtes	de 60 à 70 g
– spaghetti (garniture)	100 g
– spaghetti (plat principal)	150 g
– pâtes fraîches	100 g
Légumes frais	
– artichauts pour fonds	300 g
– laitue	200 g
– épinards frais	400 g
– haricots verts	150 g
– petits pois écossés	150 g
– carottes	200 g
– navets	250 g
– courgettes	250 g
– aubergines	200 g
– champignons (à la grecque)	150 g
– champignons (en garniture)	200 g
– chou-fleur	200 g
– chou blanc, chou vert	300 g
– endives	250 g
– asperges (hors-d'œuvre)	500 g

Volailles

Poulet	300 g
Pintade	300 g
Canard	
– caneton	500 g
– caneton mi-sauvage	1 kg
Lapin dépouillé	300 g
Lièvre dépouillé	300 g

Abats

Foie	125 g
Rognon de veau	300 g
Ris	200 g
Cervelle de veau	1 pièce

Œufs

Œufs	
– pour hors-d'œuvre	1 pièce
– servis entiers	2 pièces
– servis mélangés	3 pièces
Mayonnaise	
– pour 20 à 25 personnes	4 jaunes d'œuf + 1 l d'huile
Hollandaise, béarnaise	
– pour 30 personnes	10 jaunes d'œuf + 1 kg de beurre
Crème prise	
– pour 20 personnes	4 jaunes d'œuf + 4 œufs entiers + 50 cl de lait + 50 cl de crème
Sauce (velouté)	
– pour 10 personnes	3 jaunes d'œuf et 10 cl de crème pour 1 l de liquide
Velouté (potage)	
– pour 5 personnes	3 jaunes d'œuf et 10 cl de crème pour 1 l de liquide

Corps gras pour cuisson et finition

Beurre	
– lustrer, glacer, sauter	5 g
– meunière	10 g
– monter une sauce	15 g
– lier légumes, purée	15 g
– beurres composés	20 g
– beurre noisette	20 g
– beurre blanc	30 g
– hollandaise, béarnaise	30 g
Crème fraîche	
– velouté	1 cl
– sauce-crème	2 cl
– sauce vin blanc à glacer	5 cl
Huile	
– rôtir, griller, rissoler	1 cl
– sauter, paner à l'anglaise	1 cl
– marinade instantanée	2 cl

Divers

Liaison de sauce de roux	
– sauce légère de farine	60 g de beurre et 60 g
– sauce normale de farine	70 g de beurre et 70 g
– sauce épaisse (soufflé)	100 g de beurre et 100 g de farine
– appareil (fromagé, etc.)	125 g de beurre et 125 g de farine
Garniture	
- Petits oignons	25 g
- Lardons	25 g
- Champignons	25 g
Garniture aromatique	
- Oignon	15 g
- Poireau	15 g
- Céleri	10 g
- Carotte	15 g
- Echalote pour plaquer	5 g
- Echalote pour déglacer	10 g
- Echalote pour réduction	10 g
- Cresson en décor	1/10e de botte

Produits		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Abattis		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Ablette							½	■	■	½			
Fleur d'acacia						½							
Agneau	*toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	de lait	■	■	■	■							½	■
	de sisteron						½	■	■	■	■		
	laiton du Limousin	½	■	■	■	■						½	■
Ail		■	■	½		Ail frais	½	■	■	■	■	■	■
Amanites des césars, ou oronge											■		
Anchois		■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■
Araignée de mer				■	■	■	■						
Artichauts	*épineux, du piquant*	■	■	■	■	■							
	bouquets de Bretagne	½	■	■	■	½							
	violet de Provence		½	■	■	■	■	■					
	gros artichauts suivant provenance	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Asperge	*violettes*		½	■	■	½							
	vertes		½	■	■	■							
	blanches			½	■	■	■						
Bar		■	■	½			Haute saison				■	■	■
Barbue		■	■	■	■				■			■	■
Bécasse												■	■
Blé		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Blette		■			■	■	■			■	■	■	½
Blette feuilles					■	■	■	■					
Bœuf		■	■	■		Haute saison		½	■	■	■	■	■
Cabillaud		■	■			■	■	■	■	■	■	■	■
Cabri, ou chevreau			½	■	■								
Calmar		■	■	■						■	■	■	■
Caneton mi-sauvage		■								■	■	■	■
Cardon		■	■									■	■
Caviar		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cèpes							■			½	■	½	
Chapon (poisson)							½	■	■	½			
Chevreuil		■	■								■	■	■
Chou-fleur		■	■							½	■	■	■
Cochon		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Colinot, ou merlu		■	■	■	■	■			Palangre		½	■	■
Coquillages		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Coquille Saint-Jacques		■	■	■							½	■	■
Courgette de Nice					■	■	■	■	■	■	■		
Crevette Bouquet		■							■	■	■	■	■
Daurade		■					■	■	■	■	■	■	■
Ecrevisse						½	■	■	■	■			
Endive		■	■	■							■	■	■
Escargot		■	■	■	■	■				½	■	■	■
Faisan / faisane	*selon période de chasse*	■									■	■	■
Févette			½	■	■	■	½						
Foie gras		■	½		Haute saison		■	■	■	■	■	■	■
Gamberoni							■	■	■	■	■	■	■
Grenouille		■	■	½		Saison des Dombes		½	■	■	■	■	■
Grive											■	■	■

Produits		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Haricot coco							½	■	■				
Homard		■	■	■	½		Haute saison			■	■	■	■
Huitre		■	■	■	½					■	■	■	■
Jambon de Jabugo		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Langouste		■	■	½			Haute saison				■	■	■
Langoustine		■		Vivantes	½	■	■	■	■	■	■	■	■
Lapin					■	■	■						
Légumes divers		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Lentille		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Lièvre	*selon période de chasse*									½	■	■	½
Loup			■	■	■	■	■	■	■				
Melon							■	■	■	½			
Morille					½	½							
Morue		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Moules						½	■	■	■				
Œuf de poule		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Oignon					■	■	■	■	■				
Olive		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Omble chevalier		½									½	■	■
Ortolan									½	■	■	½	
Oursin		■	■										
Palombe													■
Pâtes et farine		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Perdreau										■	■	■	
Petit pois						½	½						
Pibale		■	■	■									½
Pigeonneau		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Poisson de roche		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Poisson de la pêche locale		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pomme de terre	*île de Ré et Noimoutier*				½	■	½						
	de montagne	■	■	■	½				½	■	■	■	■
	nouvelles (suivant régions)		½	■	■	■	■	■	■	½			
Potiron		■	■	■							■	■	■
Poutine			■	■	■								
Riz		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Rougets						■	■	■	■	■	■		
Saint-Pierre				■	■	■	■	■	■	■			
Salades diverses		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Sardine						■	■	■	■				
Saumon	*toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	sauvage				■	■							
Sole		■	■					■	■	■	■	■	■
Supion			■	■	■	■	■						
Truffe d'Alba											½	■	½
Thon							½	■	■	■			
Tomate								■	■	■			
Truffe noire		■	■	■									
Turbot		■	■	■	■	■	■						
Veau		■	■	■	■		Haute saison	½	■	■	■	■	■
Volaille	*de Bresse*	■	■	■							■	■	■
	jaune des Landes				■	■	■	■	■	■			

A

B

K-L

M

N

Q

R

T

V

Réécriture : Chloé Chauveau et Isabelle Cappelli
Conception graphique et maquette : Anne Chaponnay
Assistante maquette : Michèle Andrault
Illustrations : Anne Chaponnay
Photographies : Didier Loire sauf grande photo d'Alain Ducasse de la préface : Hervé Amiard, Christian Larit

ISBN : 2-84844-001-5
Dépôt légal : Juillet 2003
Imprimé par Aubin Imprimeurs

Direction éditoriale,
suivi d'édition
et de production

L.e.c.
édition.

24 rue Feydeau 75002 Paris
tél : 01 40 13 78 13
fax : 01 40 13 78 18